

**АКТ проверки  
пищеблока и обеденного зала  
Школа х. Госпитомник филиал МОУ СОШ х. Бурковский  
(наименование организации)  
Среднеахтубинского района**

Адрес ОО: х. Госпитомник, пер Школьный, д.2  
Телефон : 88447655368  
Расчетная вместимость школы: 40 человек в одну смену  
Фактически детей: 25 человек

**1. В общеобразовательной организации имеется:**

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	Нет
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	Да
3	Буфет-раздаточная	Нет
5	Помещение для приема пищи	Да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

1. Водоснабжение	
Централизованное	Да
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
2. Горячее водоснабжение	
Централизованное	
собственная котельная	
Водонагреватель	Да
наличие резервного горячего водоснабжения	
3. Отопление	
Централизованное	
собственная котельная и пр.	Да
4. Водоотведение	
Централизованное	Да
Выгреб	
локальные очистные сооружения	
Прочие	
5. Вентиляция	
Естественная	Да
Механическая	

**3. Характеристика пищеблока и обеденного зала**

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	% Изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4 3590-20, МР2.4.0179-20 (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	17	Столы обеденные	2	2020	10%	
		Стулья	19	2020	10%	
		Раковины для мытья рук	1	2020	10%	
		Электрополотенца	2	2020	10%	
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд				
		Мармит 2-х блюд				
		Мармит 3-х блюд				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)				
		Другое				
Горячий цех	15	Плита электрическая	1	2020	10%	
		Жарочный (духовой) шкаф или пароконвектомат	1	2020	10%	
		Электрокотел				
		Электрическая сковорода				
		Контрольные весы	2	2020	10%	
		Столы производственные	3	2019	10%	
		Раковина для мытья рук	1	2020	10%	

Склады	6	Стеллажи,	1	2019	10%	
		Подтоварники				
		Среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы (при необходимости)	2	2019	10%	
		Психрометр	1	2020	10%	
		Производственные столы				
Холодный цех	Нет	контрольные весы				
		Среднетемпературные холодильные шкафы				
		Универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина				
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха				
		Моечная ванна для повторной обработки				

		овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов				
		Контрольные весы				
		Раковина для мытья рук				
Моечная для мытья столовой посуды	Нет	Производственный стол	1	2020	10%	
		Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1	2020	10%	
		Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов				
		Стеллаж (шкаф)	1	2020	10%	
		Раковина для мытья рук	1	2020	10%	
Помещение для обработки яиц	Нет	Производственный стол				
		Три моечных ванны (емкости)	3	2020	10%	
		Емкость для обработанного яйца	1	2020	10%	
		Раковина для мытья рук				
Мучной цех	Нет	Производственные столы				
		Контрольные весы				
		Стеллажи				
		Пекарский шкаф				
		Моечная ванна				
		Раковина для мытья рук.				
Доготовочный цех	Нет	Производственные столы	2	2020	10%	
		Контрольные весы				
		Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы				
		Овощерезка				
		Моечные ванны				
		Раковина для мытья рук,				
Помещение для нарезки хлеба	Нет	Производственный стол				
		Хлеборезательная машина				
		Шкаф для хранения хлеба	1	2020	10%	
		Раковина для мытья рук				
Моечная кухонной посуды	Нет	Производственный стол	1	2020	10%	
		Моечные ванны	2	2020	10%	
		Раковина для мытья рук				
		Стеллаж	1	2020	10%	
Моечная тары	Нет	Двухсекционная моечная ванна				
Овощной цех	Нет	Производственные столы, раковина для мытья рук	1	2020	10%	

(первичной обработки овощей)		Моечные ванны				
		Картофелеочистительная и овощерезательная машины,				
		Раковина для мытья рук				
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Нет	Производственные столы универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1	2020	10%	
		Моечная ванна	1	2020	10%	
		Холодильник	1	2020	10%	
		Раковина для мытья рук				
Производственное помещение буфета-раздаточной	Нет	Производственные столы, посудомоечную				
		Электроплита				
		Холодильные шкафы				
		Раздаточная, оборудованная мармитами				
		Раковина для мытья рук				
Посудомоечная буфета-раздаточной	Нет	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды				
		Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов,				
		Стеллаж (шкаф),				
		Раковина для мытья рук				

#### 4. Питание детей в общеобразовательной организации:

- организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)
- сторонней организацией общественного питания (да/нет);

- наименование общеобразовательной организации: Школа х. Госпитомник филиал муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа» х. Бурковский Среднеахтубинского района Волгоградской области

- юридический адрес организации: 404151, Волгоградская область, Среднеахтубинский район, х. Бурковский, ул. Школьная, д. 6

- образовательной организацией самостоятельно (да/нет).

- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

#### 5. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	Наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Приказ об организации питания на учебный год	№386 от 31.08.2021г. «О предоставлении компенсации

		стоимости питания обучающимся по очной форме обучения для льготной категории обучающихся 1-4 классов, детей из многодетных, малообеспеченных семей и лиц с ОВЗ»
2	Приказ о создании бракеражной Комиссии	№03 от 10.01.2022г. «О внесении изменений в приказ МОУ СОШ х. Бурковский №387 от 31.08.2021 «О создании бракеражной комиссии»
3	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Журнал № 1 «Гигиенический журнал» от 10.01.2022
4	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Журнал № 1 «Учета температурного режима холодильного оборудования» от 10.01.2022
5	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Журнал № 1 «Учета температуры и влажности в складских помещениях» от 10.01.2022
6	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	«Журнал № 1 бракеража готовой пищевой продукции» от 10.01.2022
7	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	«Журнал № 1 бракеража скоропортящейся продукции» от 10.01.2022
8	Наличие утвержденного примерного (циклического) меню	Имеется от 10.01.22
9	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Имеется от 10.01.22
10	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется от 10.01.22
11	Наличие должностных инструкций	Имеется от 10.01.22
12	Ведомость контроля за рационом питания (Приложение 13 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Ведомость контроля за рационом питания имеется, ведется с 10.01.2022
13	ДРУГОЕ	

**6. В общеобразовательной организации «С» - витаминизация готовых блюд:**

проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

**7. Договор на дератизацию (с кем заключен, номер и дата)**

Планируемая дата заключения: март-апрель 2022г.

**8. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем заключен, номер и дата)**

ООО Ситиматик Волгоград № 6743/22 от 01.01.2022г.

Директор МОУ СОШ х. Бурковский  
название образовательной организации



  
подпись

Попкова О.В.  
фамилия, инициалы руководителя