

**АКТ проверки**  
**пищеблока и обеденного зала**  
**Школы п. Третий Решающий филиал МОУ СОШ х. Бурковский**  
**(наименование организации)**  
**Среднеахтубинского района**

Адрес ОО	п. Третий Решающий, ул. Центральная, 2
Телефон	<u>88447975585</u>
Расчетная вместимость ДО	<u>80</u> человек в одну смену
Фактически детей	<u>74</u> 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
4	Помещение для приема пищи	Да
5	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

1. Водоснабжение	
централизованное	
собственная скважина учреждения	да
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	
выгреб	да
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 (комната приема пищи по группам)	15	Столы обеденные	5	2020	10%	
		Стулья	21	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 (стол)				
Горячий цех	20	Плита электрическая	1	2020	10%	
		Жарочный (духовой) шкаф или пароконвектомат	1	2020	10%	
		Электрочотел				
		Электрическая сковорода				
		Контрольные весы	1	2020	10%	
		Столы производственные	4	2020	10%	
		Раковина для мытья рук	1	2020	10%	
Склады	5	Стеллажи,	2	2020	10%	
		Подтоварники				
		Среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы (при необходимости)	2	2020	10%	
		Психрометр				
Холодный цех		Производственные столы				
		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		Производственный стол	1	2020	10%	
		Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	2	2020	10%	
		Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов	1	2020	10%	
		Стеллаж (шкаф)	1	2020	10%	
		Раковина для мытья рук				
Помещение для обработки яиц		Производственный стол				
		Три моечных ванны (емкости)				
		Емкость для обработанного яйца				
		Раковина для мытья рук				
Мучной цех		Производственные столы				
		Контрольные весы				
		Стеллажи				
		Пекарский шкаф				
		Моечная ванна				
		Раковина для мытья рук.				
Доготовочный цех		Производственные столы				
		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				
		Раковина для мытья рук				
Моечная кухонной посуды	нет	Производственный стол				
		Моечные ванны				
		Раковина для мытья рук				
		Стеллаж				
Моечная тары	нет	Двухсекционная моечная ванна				
Овощной цех (первичной обработки овощей)	нет	Производственные столы,				
		раковина для мытья рук				
		Моечные ванны				
		Картофелеочистительная и овощерезательная машины,				
Овощной цех	нет	Раковина для мытья рук				
		Производственные столы				

(вторичной обработки овощей)		универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина				
		Моечная ванна				
		Холодильник				
		Раковина для мытья рук				
Производственное помещение буфет-раздаточной	нет	Производственные столы, посудомоечную				
		Электроплита				
		Холодильные шкафы				
		Раздаточная, оборудованная мармитами				
		Раковина для мытья рук				
Посудомоечная буфет-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 п. Третий Решающий филиал муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа» х. Бурковский Среднеахтубинского района Волгоградской области

- юридический адрес организации: 404151, 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