

**АКТ проверки
пищеблока и обеденного зала
в школе п.Великий Октябрь филиале МОУ СОШ п.Куйбышев
Среднеахтубинского района**

Адрес ОО _____ Волгоградская область, Среднеахтубинский р-он,
п.Великий Октябрь, ул. Школьная, 24
Телефон _____ 8(844-79) 7-51-59
Расчетная вместимость школы _____ 120 человек в одну (две) смену(ы)
Фактически детей _____ 47 человек

1. В общеобразовательной организации имеется:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	нет
собственная скважина учреждения	да
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	нет
вода привозная	нет
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	нет
собственная котельная	нет
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
3. Отопление	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	нет
4. Водоотведение	
централизованное	нет
выгреб	да
локальные очистные сооружения	нет
прочие	нет
5. Вентиляция	
естественная	да
механическая	нет

3. Характеристика пищеблока и обеденного зала

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	% изношенности	Недостатки оборудования согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР2.4.0179-20 (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	33,4	Столы обеденные	5	2 шт (2021г) 3шт (2012г)	0	-
		Стулья	30	12 шт (2021г) 18шт (2012г)	10	-
		Раковины для мытья рук	3	2012	10	-
		Электрополотенца	1	2012	10	-
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	-			
		Мармит 2-х блюд	1	2013	10	
		Мармит 3-х блюд	-			
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-			
		Другое: Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2013	10	
Горячий цех		Плита электрическая				
		Жарочный (духовой) шкаф или пароконвектомат				
		Электрочайник				
		Электрическая сковорода				
		Контрольные весы				
		Столы производственные				
		Раковина для мытья рук				
Склады		Стеллажи,				
		Подтоварники				
		Среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы (при необходимости)				
		Психрометр				
		Производственные столы				
		контрольные весы				
		Среднетемпературные холодильные шкафы				
		Универсальный механический привод или				

Холодный цех		(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	8,0	Производственный стол	1	2013	10	
		Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1	2012	20	
		Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов	1	2012	20	
		Стеллаж (шкаф)	1	1985	50	
		Раковина для мытья рук	1	2012	10	
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				
Доготовочный цех		Раковина для мытья рук.				
		Производственные столы				
		Контрольные весы				
		Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы				
		Овощерезка				
		Моечные ванны				
Помещение для нарезки хлеба		Раковина для мытья рук,				
		Производственный стол				
		Хлеборезательная машина				
		Шкаф для хранения хлеба				
		Раковина для мытья рук				
		Производственный стол				
		Моечные ванны				
		Раковина для мытья рук				

Моечная кухонной посуды		Стеллаж				
Моечная тары		Двухсекционная моечная ванна				
Овощной цех (первичной обработки овощей)		Производственные столы, раковина для мытья рук				
		Моечные ванны				
		Картофелеочистительная и овощерезательная машины, Раковина для мытья рук				
Овощной цех (вторичной обработки овощей)		Производственные столы универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина				
		Моечная ванна				
		Холодильник Раковина для мытья рук				
Производственное помещение буфета-раздаточной		Производственные столы, посудомоечную				
		Электроплита				
		Холодильные шкафы				
		Раздаточная, оборудованная мармитами Раковина для мытья рук				
Посудомоечная буфета-раздаточной		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.Великий Октябрь филиал муниципального общеобразовательного учреждения "Средняя общеобразовательная школа" п.Куйбышев;**
- юридический адрес организации: **404146, Волгоградская область Среднеахтубинский район п.Куйбышев ул.Турусова 26 А;**
- 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	от 01 сентября 2021 г. № 58/4 «О предоставлении обучающимся 1-4 классов частичной компенсации стоимости питания» 01 сентября 2021 г. № 58/5 «О предоставлении обучающимся 5-11 классов частичной компенсации стоимости питания».
2	Приказ о создании бракеражной комиссии	01 сентября 2021 г. № 58/10 «О создании бракеражной комиссии в школе п.Куйбышев».
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 № 2 «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 № 3 «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 № 4 «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» от 10.01.2022
7	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Журнал №5 «Журнал бракеража скоропортящейся продукции» от 10.01.2022
8	Наличие утвержденного примерного (циклического) меню	В наличии от 10.01.22
9	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	В наличии от 10.01.22
10	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	В наличии от 13.01.22
11	Наличие должностных инструкций	В наличии от 13.01.22
12	Ведомость контроля за рационом питания (Приложение 13 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	В наличии
13	ДРУГОЕ Журнал № 7 «Уборки и дезинфекции помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции» от 20.01.2022	В наличии 13.01.22

<p>Журнал №6 «Доступа работников к работе в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции» от 20.01.2022</p> <p>Журнал №8 «Учета выдачи работникам масок и перчаток» от 20.01.2022</p> <p>Журнал №9 «Контроль кварцевания помещений» от 20.01.2022</p> <p>Журнал №10 «Инструктаж работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены» от 20.01.2022</p>	
---	--

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

проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

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

«Волгоградская городская дезинфекционная станция, г. Волгоград», договор №22/07 от 04.02.2022г.

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

ООО «Ситиматик-Волгоград» договор 6740/22 от 10.01.2022

Директор МОУ СОШ п.Куйбышев

название образовательной организации



подпись

Лагутин В.Д.

фамилия, инициалы руководителя