

Приложение
к приказу комитета по образованию
администрации Среднеахтубинского
муниципального района
Волгоградской области
от 24.01.2022 №31

**АКТ проверки
пищеблока и обеденного зала
МОУ СОШ п. Куйбышев
Среднеахтубинского района**

Адрес ОО п.Куйбышев, ул. Турсова, д.26 А
Телефон 8-84479-7-51-59
Расчетная вместимость школы 353 человек в одну смену
Фактически детей 309 человек

1. В общеобразовательной организации имеется:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	Да
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	
механическая	Да

3. Характеристика пищеблока и обеденного зала

Набор помещений	Площадь, м ²	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	100	Столы обеденные	10	2015	40	
		Стулья	60	2015	40	
		Раковины для мытья рук	2	2008	50	
		Электрополотенца				
Раздаточная зона	-	Мармит 1-х блюд				
		Мармит 2-х блюд				
		Мармит 3-х блюд				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)				
		Другое				
Горячий цех	20	Плита электрическая	2	2011	80	
		Жарочный (духовой) шкаф или пароконвектомат	1	2007	100	
		Электрокотел				
		Электрическая сковорода				
		Контрольные весы	1	2022	0	
		Столы производственные	3	2011	40	
		Раковина для мытья рук	1	2008	100	
Склады	5	Стеллажи,	1	2014	40	
		Подтоварники				
		Среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы (при необходимости)	5	2007 2011 2022	40	
		Психрометр				
		Производственные столы				
Холодный цех		контрольные весы				
		Среднетемпературные холодильные шкафы				
		Универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина				
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха				
		Моечная ванна для повторной обработки				

		овошей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов				
		Контрольные весы				
		Раковина для мытья рук				
Моечная для мытья столовой посуды	10	Производственный стол	1	2011	50	
		Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды				
		Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов	2	2008	100	
		Стеллаж (шкаф)	1	2011	50	
		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				
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				
Моечная кухонной посуды		Раковина для мытья рук				
		Производственный стол				
		Моечные ванны				
		Раковина для мытья рук				
Моечная тары		Стеллаж				
		Двухсекционная моечная ванна				
Овощной цех		Производственные столы, раковина для мытья рук				

(первичной обработки овощей)	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				
Посудомоечная буфета-раздаточной	Раковина для мытья рук				
	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);
- образовательной организацией самостоятельно (**да**/нет).
- наименование общеобразовательной организации: муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа» п. Куйбышев
- юридический адрес организации: Волгоградская обл., Среднеахтубинский район, п. Куйбышев, ул. Турусова 26А
- 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	Приказ №58/20 от 01.09.2021 г.
2	Приказ о создании бракеражной комиссии	Приказ №01/4 от 10.01.2022 г.

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 13.01.2022
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 (цикличного) меню	Имеется от 10.01.22
9	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	Имеется от 10.01.22
10	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется от 13.01.22
11	Наличие должностных инструкций	Имеется от 13.01.22
12	Ведомость контроля за рационом питания (Приложение 13 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Имеется от 13.01.22
13	ДРУГОЕ	Журнал уборки и дезинфекции помещений от 10.01.2022, Журнал учета выдачи работникам масок и перчаток от 10.01.2022, Журнал доступа работников к работе от 10.01.2022, Журнал контроля кварцевания помещений от 10.01.2022

6. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

7. Договор на дератизацию (с кем заключен, номер и дата)
ФГУП ВГДС г. Волгоград №22/07 от 04.02.2022

8. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем заключен, номер и дата)
ООО «Ситиматик» №6740/22 от 10.01.2022

Директор МОУ СОШ п. Куйбышев



В.Д.Лагутин.