

**АКТ проверки  
пищеблока и обеденного зала  
в школе п.Великий Октябрь  
филиал МОУ СОШ п.Куйбышев  
(наименование организации)  
Среднеахтубинского района**

Адрес ОО \_\_\_\_\_ Волгоградская область, Среднеахтубинский р-он, п.Великий  
Октябрь, пер. Клубный, пом. 4  
Телефон \_\_\_\_\_ 8(844-79) 7-51-59  
Расчетная вместимость ДО \_\_\_\_\_ 20 человек в одну (две) смену(ы)  
Фактически детей \_\_\_\_\_ 21 человек

**1. В общеобразовательной организации имеется:**

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

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

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

### 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	35,2	Столы обеденные	4 шт	2014г	20	-
		Стулья	20 шт	2014г	75	-
		Раковины для мытья рук	1	2014г	10	
		Электрополотенца	-			
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд				
		Мармит 2-х блюд				
		Мармит 3-х блюд				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)				
		Другое:				
Горячий цех	17,1	Плита электрическая	2	2011 2013	10 10	
		Жарочный (духовой) шкаф или пароконвектомат	2	2011 2013	10 10	
		Электрокотел	-			
		Электрическая сковорода	-			
		Контрольные весы	1	2014	15	
		Столы производственные	3	1- 2013 2-1985	10 50	
		Раковина для мытья рук	1	2013	10	
Склады	11,1	Стеллажи,	2	1985	20	
		Подтоварники	-			
		Среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы (при необходимости)	2	2013 2011	10 30	
		Психрометр	-			
		Производственные столы	1	2013	10	
		контрольные весы	1	2013	20	
		Среднетемпературные холодильные шкафы	1	2014	10	

Холодный цех	11,0	Универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1	2013	10	
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	-			
		Моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов	1	2011		
		Контрольные весы	-			
		Раковина для мытья рук	1	2014		
Моечная для мытья столовой посуды		Производственный стол				
		Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды				
		Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов				
		Стеллаж (шкаф)				
		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				
		Хлебозерательная машина				
		Шкаф для хранения хлеба				
		Раковина для мытья рук				

Моечная кухонной посуды	Производственный стол				
	Моечные ванны				
	Раковина для мытья рук				
	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 (цикличного) меню	В наличии от 10.01.22
9	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного 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	<p>ДРУГОЕ</p> <p>Журнал № 7 «Уборки и дезинфекции помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции» от 20.01.2022</p> <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>	В наличии 13.01.22
----	---	--------------------

**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



Лагутин В.Д.  
фамилия, инициалы руководителя