

АКТ
проверки пищеблока и обеденного зала
муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа
№3 имени М. Горького» р.п. Средняя Ахтуба
 (наименование организации)
Среднеахтубинского района

Адрес ОО 404143, Волгоградская область, Среднеахтубинский район, р.п.
 Средняя Ахтуба, ул. Садовая, 22
 Телефон 884479 54214
 Расчетная вместимость школы 400 (800) человек в одну (две) смену(ы)
 Фактически детей 661 человек

1. В общеобразовательной организации имеется:

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

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	да
собственная котельная и пр.	
4. Водоотведение	
централизованное	
выгреб	да
локальные очистные сооружения	
прочие	
5. Вентиляция	
естественная	да
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		Столы обеденные	10	2009		
		Стулья	58	2009		
		Раковины для мытья рук	4	2008		
		Бактерицидная лампа для обеззараживания воздуха	1	2021		
		Электрополотенца	2			
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд				
		Мармит 2-х блюд	1	2008	100	
		Мармит 3-х блюд				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2008	100	
		Другое				
Горячий цех		Плита электрическая	2	2007	100	
		Жарочный (духовой) шкаф или пароконвектомат				
		Электрокотел				
		Электрическая сковорода				
		Контрольные весы	2			
		Столы производственные	1	2008		
		Раковина для мытья рук	1	2009		

Склады		Стеллажи,	1	2008		
		Подтоварники	1			
		Среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы (при необходимости)				
		Психрометр				
Холодный цех		Производственные столы	1	2008		
		контрольные весы	1	2008		
		Среднетемпературные холодильные шкафы	1	2008		
		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				1
		Контрольные весы				
		Раковина для мытья рук				
Моечная для мытья столовой посуды		Производственный стол	1	2008		
		Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1	2008		
		Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов	1	2008		
		Стеллаж (шкаф)	2	2008		
		Раковина для мытья рук				
Помещение для обработки яиц		Производственный стол				
		Три моечных ванны (емкости)	3	2022		
		Емкость для обработанного яйца	1	2022		
		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	2	2008		1
		Раковина для мытья рук				
Моечная тары		Стеллаж	1	2008		
		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: муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №3 имени М. Горького» р.п. Средняя Ахтуба
- юридический адрес организации: 404143, Волгоградская область, Среднеахтубинский район, р.п. Средняя Ахтуба, ул. Садовая, 22
- 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	№300 «об организации питания в 2021-2022 учебном году» от 01.09.2022г.
2	Приказ о создании бракеражной комиссии	№01 «о создании бракеражной комиссии» от 10.01.2022г.
3	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Б-н от 10.01.2022, Гигиенический журнал, имеется

4	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Б-н от 10.01.2022, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, имеется
5	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Б-н от 10.01.2022, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, имеется
6	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Б-н от 10.01.2022, Журнал бракеража готовой пищевой продукции, имеется
7	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Б-н от 10.01.2022, Журнал бракеража скоропортящейся продукции, имеется
8	Наличие утвержденного примерного (циклического) меню	Имеется от 10.01.2022
9	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Имеется от 10.01.2022
10	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется от 10.01.2022
11	Наличие должностных инструкций	Имеются от 10.01.2022
12	Ведомость контроля за рационом питания (Приложение 13 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Имеется
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)
ИП Калинин Алексей Михайлович №15 от 10 февраля 2022г.

8. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем заключен, номер и дата)
ООО «Ситиматик Волгоград» №6738/21 от 27.05.2021г.

Директор МОУ СОШ №3 р.п. Средняя Ахтуба
название образовательной организации

подпись

Мокрушина Н.Ф.
фамилия, инициалы руководителя