

АКТ
проверки пищеблока и обеденного зала
Школа п. Колхозная Ахтуба филиал МОУ СОШ №3 р.п. Средняя Ахтуба
(наименование организации)
Среднеахтубинского района

Адрес ОО 404143, Волгоградская область, Среднеахтубинский район, п.
Колхозная Ахтуба, ул. Центральная 35а (начальная школа);
Телефон 884479 54214
Расчетная вместимость школы 50 человек в одну смену
Фактически детей 43 человека

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	нет
5	Помещение для приема пицци	да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	

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	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	4	2020		
		Табурет	25	2020		
		Раковины для мытья рук	2	2020		
		Бактерицидная лампа для обеззараживания воздуха	1	2021		
		Электрополотенца	2	2020		
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд				
		Мармит 2-х блюд				
		Мармит 3-х блюд				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)				
		Другое				
Горячий цех		Плита электрическая	1	2020		
		Жарочный (духовой) шкаф или пароконвектомат				
		Электрокотел				
		Электрическая сковорода				
		Контрольные весы				
		Столы производственные	1	2020		
		Раковина для мытья рук	1	2020		
Склады		Стеллажи,	1	2020		
		Подтоварники	1	2020		
		Среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы (при необходимости)				
		Психрометр				
Холодный цех		Производственные столы	1	2020		
		контрольные весы	1	2020		
		Среднетемпературные холодильные шкафы	1	2020		
		Универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1	2020		
		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			
		Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1			
		Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов	1			
		Стеллаж (шкаф)	1			
		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				
		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		Производственный стол				
		Хлебрезательная машина				
		Шкаф для хранения хлеба				
		Раковина для мытья рук				
Моечная кухонной посуды		Производственный стол				
		Моечные ванны				
		Раковина для мытья рук				
		Стеллаж	1	2020		
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. Колхозная Ахтуба филиал МОУ СОШ №3 р.п. Средняя Ахтуба.
- юридический адрес организации: 404143, Волгоградская область, Среднеахтубинский район, п. Колхозная Ахтуба, ул. Центральная 35а (начальная школа).
- 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 от 01.09.2021 «об организации питания на 2021-2022 уч.год»
2	Приказ о создании бракеражной комиссии	№01 от 10.01.2021 «о создании бракеражной комиссии»
3	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Б-н от 10.01.2022, Гигиенический журнал, имеется

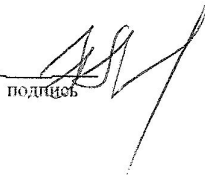
4	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Б-н от 10.01.2022, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, имеется
5	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Б-н от 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