

**АКТ проверки
пищеблока и обеденного зала
МОУ СОШ х. Красный Сад
Среднеахтубинского района**

Адрес ОО _____
 Телефон _____
 Расчетная вместимость школы _____
 Фактически детей _____

Волгоградская область, Среднеахтубинской р-н,
 х. Красный Сад ул. Школьная, 23 _____
 7-49-28 _____
 100 человек в одну (две) смену (ы) _____
 79 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	нет
5	Помещение для приема пищи	да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	нет

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	

3. Характеристика пищеблока и обеденного зала

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям (нПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (наименование, ...))

						ол- воштук)
Обеденный зал		Столы обеденные	7	2шт - 2019г. 5шт - 2015	20%	
		Стулья	32	12шт - 2019г. 20 шт - 2015г.	20%	
		Раковины для мытья рук	1	2015	20%	
		Электрополотенца	1	2015	20%	
Раздаточная зона		Мармит 1-хблюд				
		Мармит 2-хблюд				
		Мармит 3-хблюд				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)				
		Другое				
Горячий цех		Плита электрическая				
		Жарочный (духовой) шкаф или пароконвектомат				
		Электрокотел				
		Электрическая сковорода				
		Контрольные весы				
		Столы производственные				
		Раковина для мытья рук				
Склады		Стеллажи				
		Подтоварники				
		Среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы (при необходимости)				
		Психрометр				
Холодный цех		Производственные столы				
		контрольные весы				
		Среднетемпературные холодильные шкафы				
		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				
		Контрольные весы				
		Раковина для мытья рук				
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				
		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				
		Хлеборезательная 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 машин ы,				
	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/неорганизовано(нужно подчеркнуть)
- сторонней организацией общественного питания (да/нет);
- наименование общеобразовательной организации: муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа» х. Красный Сад
- юридический адрес организации:
Волгоградская область, Среднеахтубинской р-н, х. Красный Сад ул. Школьная, 23
- образовательной организацией самостоятельно (да/нет).
- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует(нужно подчеркнуть).

5. Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт:

№п/п	Наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Приказ об организации питания	119/1 от 30 августа 2021

	на учебный год	
2	Приказ о создании бракеражной комиссии	13/1 от 10.01.2022г.
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 10.01.2022
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 (циклического) меню	Имеется от 10.01.22
9	Наличие технологических карт приготовления блюд с огласно циклического меню	Имеется от 10.01.22
10	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется от 10.01.22
11	Наличие должностных инструкций	Имеется от 10.01.22
12	Ведомость контроля за рационом питания (Приложение 13 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Имеется от 10.01.22
13	ДРУГОЕ	

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

проводится/не проводится (нужно подчеркнуть).

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

контракт № 15 от 23.09.2021 ИП Кумурзинова Анастасия Геннадиевна

8. **Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем заключен, номер и дата)**
договор в стадии заключения

Директор МОУ СОШ х. Красный Сад
названия образовательной организации



И.К. Кириллова
фамилия, инициалы руководителя