

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

Адрес ОО _____ Волгоградская область, Среднеахтубинский р-н,
Телефон _____ х. Красный Сад ул. Молодёжная 2
Расчетная вместимость школы _____ 100 человек/дну(две) смену(ы)
Фактически детей _____ 79 человек

1. В общеобразовательной организации имеется:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1.Водоснабжение	
Централизованное	нет
Собственная скважина учреждения	да
В случае использования других источников указать их Ведомственную принадлежность	нет
Вода привозная	нет
2.Горячее водоснабжение	
Централизованное	нет
Собственная котельная	нет
Водонагреватель	да
Наличие резервного горячего водоснабжения	нет
3.Отопление	
Централизованное	нет
Собственная котельная и пр.	да
4.Водоотведение	
Централизованное	нет
Выгреб	да
Локальные очистные сооружения	нет
Прочие	нет
5.Вентиляция	
Естественная	да
Механическая	нет

3. Характеристика пищеблока и обеденного зала

Набор помещений	Пло- щадь, м ²	Наименование оборудования	Кол- вош т.	Дата выпуска, год	% изношен ности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4 3590-20, MP2.4.0179-20

						(наименование, кол- во штук)
Обеденный зал	Столы обеденные	7	2015	40%		
	Стулья	18	2015	40%		
	Раковины для мытья рук					
	Электрополотенца					
Раздаточная зона	Мармит1-хблюдо					
	Мармит2-хблюдо					
	Мармит3-хблюдо					
	Холодильный прилавок (витрина,секция)					
	Другое					
Горячий цех	Плитаэлектрическая	2	2015	70%		
	Жарочный (духовой) шкаф или пароконвектомат	1	2015	70%		
	Электрокотел					
	Электрическаясковорода					
	Контрольные весы					
	Столы производственные	5	2015	30%		
	Раковина для мытья рук	1	2015	30%		
Склады	Стеллажи	1	2015	85%		
	Подтоварники	1	2015	85%		
	Среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы (при необходимости)					
	Психрометр					
Холодный цех	Производственные столы					
	контрольные весы					
	Среднетемпературные холодильные шкафы	2	2015	50%		
	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	2015	50%		

		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 машина, 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 буфет-раздаточной		Производственные столы, посудомоечную Электроплита				
		Холодильные шкафы				
		Раздаточная, оборудованная мармитами				
		Раковина для мытья рук				
Посудомоечная буфет-раздаточной		Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды				
		Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов,				
		Стеллаж (шкаф),	1	2015	90%	
		Раковина для мытья рук	1	2015	70%	

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, Среднеахтубинский р-н, х. Красный Сад ул. Молодёжная 2
- образовательной организацией самостоятельно (да/нет).
- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует(нужно 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	119/1 от 30 августа 2021
2	Приказ о создании бракеражной комиссии	13/1 от 10.01.2022
3	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Журнал № 1 «Гигиенический журнал» от 13.01.2022

