

**АКТ проверки
пищеблока и обеденного зала
МОУ СОШ х.Клетский
(наименование организации)
Среднеахтубинского района**

Адрес ОО Среднеахтубинский район х.Клетский ул.Школьная д.3
 Телефон 8(84479)-7-43-30
 Расчетная вместимость школы 363 человек в одну (две) смену(ы)
 Фактически детей 279 человек

1. В общеобразовательной организации имеются:

№ 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	Нет

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	Да
выгреб	
локальные очистные сооружения	
прочие	
5. Вентиляция	
естественная	
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	12	2003	100	
		Стулья	60	2003	100	
		Раковины для мытья рук	3	2003	100	
		Электрополотенца	1	2003	100	
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд				
		Мармит 2-х блюд				
		Мармит 3-х блюд				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)				
		Другое				
Горячий цех		Плита электрическая	1	2010	100	
		Жарочный (духовой) шкаф или пароконвектомат	1	2003	100	
		Электрокотел				
		Электрическая сковорода				
		Контрольные весы	1	2020	100	
		Столы производственные	2	2003	100	
		Раковина для мытья рук	2	2003	100	
Склады		Стеллажи,	2	2003	100	
		Подтоварники				
		Среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы (при необходимости)	2	2003	100	
		Психрометр				
Холодный цех		Производственные столы	1	2003	100	
		контрольные весы	1	2022	100	
		Среднетемпературные холодильные шкафы				
		Универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина				
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1	2021	100	
		Моечная ванна для повторной обработки	1	2003	100	

		овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов				
		Контрольные весы	1	2022	100	
		Раковина для мытья рук				
Моечная для мытья столовой посуды		Производственный стол	1	2003	100	
		Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1	2003	100	
		Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов	1	2003	100	
		Стеллаж (шкаф)	1	2003	100	
		Раковина для мытья рук	1	2003	100	
		Производственный стол	1	2003	100	
Помещение для обработки яиц		Три моечных ванны (емкости)	1	2003	100	
		Емкость для обработанного яйца	1	2003	100	
		Раковина для мытья рук	1	2003	100	
		Производственные столы				
Мучной цех		Контрольные весы				
		Стеллажи				
		Пекарский шкаф				
		Моечная ванна				
		Раковина для мытья рук.				
		Производственные столы	1	2003	100	
Доготовочный цех		Контрольные весы	1	2003	100	
		Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы				
		Овощерезка				
		Моечные ванны				
		Раковина для мытья рук,	1	2003	100	
		Производственный стол				
Помещение для нарезки хлеба		Хлеборезательная машина				
		Шкаф для хранения хлеба				
		Раковина для мытья рук				
		Производственный стол				
Моечная кухонной посуды		Моечные ванны	1	2003	100	
		Раковина для мытья рук	1	2003	100	
		Стеллаж	2	2003	100	
		Двухсекционная моечная ванна				
Моечная тары		Двухсекционная моечная ванна				
Овощной цех		Производственные столы, раковина для мытья рук				

(первичной обработки овощей)	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				
Посудомоечная буфета-раздаточной	Раковина для мытья рук				
	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1	2003	100	
	Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов,	1	2003	100	
	Стеллаж (шкаф),	2	2003	100	
	Раковина для мытья рук	1	2003	100	

4. Питание детей в общеобразовательной организации:

- организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)
- сторонней организацией общественного питания (да/нет);
- наименование общеобразовательной организации: МОУ СОШ х.Клетский
- юридический адрес организации: 404156, Среднеахтубинский район, х.Клетский ул.Школьная д.3

- 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	№16 от 10.01.22г

2	Приказ о создании бракеражной комиссии	№16 от 10.01.22г
3	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Журнал «Гигиенический журнал» от 10.01.2022
4	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Журнал «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 «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 бракеража готовой пищевой продукции» от 10.01.2022
7	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	«Журнал бракеража скоропортящейся продукции» от 10.01.2022
8	Наличие утвержденного примерного (цикличного) меню	Имеется от 10.01.22
9	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	Имеется от 10.01.22
10	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется от 10.01.22 на первое полугодие
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
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)

8. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем заключен, номер и дата)

ООО «Ситиматик-Волгоград» № 6744/21 от 18.01.2021

Директор МОУ СОШ х.Клетский
название образовательной организации



Чернова Л.А.
фамилия, инициалы руководителя