

**АКТ проверки
пищеблока и обеденного зала
школы х.Ямы филиал МОУ СОШ х.Клетский
Среднеахтубинского района**

х.Ямы, ул.Продольная 10

Адрес ОО _____

Телефон _____

Расчетная вместимость школы _____

Фактически детей _____

18 человек в две смены

34 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	Нет
5	Помещение для приема пищи	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	
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 2.3/2.1-3590-20,

						MP2.4.0179-20 (наименование, кол- во штук)
Обеденный зал	Столы обеденные	3	2003	100		
	Стулья	18	2003	100		
	Раковины для мытья рук					
Раздаточная зона	Электрополотенца					
	Мармит 1-х блюд					
	Мармит 2-х блюд					
	Мармит 3-х блюд					
	Холодильный прилавок (витрина, секция)					
Горячий цех	Другое					
	Плита электрическая	1				
	Жарочный (духовой) шкаф или пароконвектомат	1	2007	100		
	Электрочайник					
	Электрическая сковорода					
	Контрольные весы					
	Столы производственные	3	2006	100		
Раковина для мытья рук	0					

Склады	Стеллажи,	2	2007	100		
	Подтоварники					
	Среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы (при необходимости)	5	2005	100		
Холодный цех	Психрометр					
	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	1	2005	100	
		Стеллаж (шкаф)	1	2005	100	
		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				
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	1	2004	100	
		Стеллаж				
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				
Посудомоечная буфета- раздаточной		Раковина для мытья рук				
		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 х.Ямы филиал муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа» х. Клетский
- юридический адрес организации: 404156 Волгоградская область, Среднеахтубинский район, х. Клетский, ул. Школьная, 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