

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

Адрес ОО 404154, Волгоградская область, Среднеахтубинский район,
х.Тумак, ул.Центральная, 32/4.
Телефон нет
Расчетная вместимость школы до 20 человек в одну (две) смену(ы)
Фактически детей 4 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 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 2.3/2.3590-20, МР2.4.0179-2

					(наименование кол-во штук)
Обеденный зал	Столы обеденные	2	2002	100	
	Стулья	6	2006	100	
	Раковины для мытья рук	-			
	Электрополотенца	-			
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	-			
	Электрокотел	-			
	Электрическая сковорода	-			
	Контрольные весы	1	2021	100	
	Столы производственные	4	2004	100	
	Раковина для мытья рук	1	2019	100	

Склады	Стеллажи,	-			
	Подтоварники	-			
	Среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы (при необходимости)	1	2018	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	-			
	Производственный стол	-			

Моечная для мытья столовой посуды	Трёхсекционная ванна для мытья столовой посуды	1	2016	100	
	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов	2	2017	100	
	Стеллаж (шкаф)	1	2008	100	
	Раковина для мытья рук	1	2009	100	
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 машины,	-			
	Раковина для мытья рук	-			
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	-			

		мусечная 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 х.Тумак филиал муниципального общеобразовательного учреждения». Школа х. Тумак филиал МОУ СОШ х. Клетский.
- юридический адрес организации: 404154, Волгоградская область, Среднеахтубинский район, х.Тумак, ул.Центральная, 32/4.
- 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 (циклического) меню	Имеется от 10.01.22
9	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического 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