

**АКТ проверки
пищеблока и обеденного зала
Школа х.Пламянка филиал МОУ СОШ х.Клетский
Среднеахтубинского района**

х.Пламянка, ул.Новая, д.1

Адрес ОО

Телефон

Расчетная вместимость школы

Фактически детей

8(84479)7-44-58

30 человек в одну смену(ы)

25 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	18 кв.м	Столы обеденные	3 2002 100		
		Стулья	18 2003 100		
		Раковины для мытья рук	1 2003 100		
		Электрополотенца	1 2010 100		
		Мармит 1-х блюд			
Раздаточная зона	18 кв.м	Мармит 2-х блюд			
		Мармит 3-х блюд			
		Холодильный прилавок (витрина, секция)			
		Другое			
		Плита электрическая	1 2005 100		
Горячий цех		Жарочный (духовой) шкаф или пароконвектомат	1 2004 100		
		Электрокотел			
		Электрическая сковорода			
		Контрольные весы	1 2003 100		
		Столы производственные	3 2003 100		
		Раковина для мытья рук	1 2008 100		
		Склады		Стеллажи,	3 2007 100
				Подтоварники	
				Среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы (при необходимости)	2 2008 100
				Психрометр	
Производственные столы контрольные весы					
Среднетемпературные холодильные шкафы					
Универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина					
Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха					
Моющая ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов					
Холодный цех					

	Контрольные веса				
Моечная для мытья столовой посуды	Раковина для мытья рук	1	2004	100	
	Производственный стол для мытья столовой посуды	1	2005	100	
	Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов	2	2003	100	
Помещение для обработки яиц	Стеллаж (шкаф)	1	2003	100	
	Раковина для мытья рук	1	2003	100	
	Производственный стол				
Мучной цех	Три моечных ванны (емкости)				
	Емкость для обработанного яйца				
	Раковина для мытья рук				
	Производственные столы				
	Контрольные веса				
	Стеллажи				
	Пекарский шкаф				
	Моечная ванна				
	Раковина для мытья рук.				
	Производственные столы				
Доготовочный цех	Контрольные веса				
	Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы				
	Овощерезка				
	Моечные ванны				
	Раковина для мытья рук,				
	Производственный стол				
	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	1	2005	100	
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна	2	2005	100	
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы, раковина для мытья рук				
	Моечные ванны				
	Картофелеочистительная и овощерезательная				

Овощной цех (вторичной обработки овощей)	машины,				
	Раковина для мытья рук				
	Производственные столы универсальный механический привод или (н) овощерезательная машина				
	Моечная ванна				
	Холодильник				
	Раковина для мытья рук				
	Производственные столы, посудомоечную				
	Электроплита				
	Холодильные шкафы				
	Раздаточная, оборудованная мармитами				
Производственное помещение 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				
	Посудомоечная буфета- раздаточной				

4. Питание детей в общеобразовательной организации:

- организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)
- сторонней организацией общественно питания (да/нет);
- наименование общеобразовательной организации: Школа х. Пламёнка филиал муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа» х. Клетский
- юридический адрес организации: 404155 Волгоградская область, Среднеахтубинский район, х. Пламёнка, ул. Новая, 1
- 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