

Приложение
к приказу комитета по образованию
администрации Среднеахтубинского
муниципального района
Волгоградской области
от 24.01.2022 №31

**АКТ проверки
пищеблока и обеденного зала
МОУ СОШ № 4 г. Краснослободска
Среднеахтубинского района**

Адрес ОО г. Краснослободск, ул. Ленина, 164
Телефон 8 84479- 6-04-58
Расчетная вместимость школы 495 человек в одну (две) смену(ы)
Фактически детей 771 человек

1. В общеобразовательной организации имеется:

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

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	
выгреб	да
локальные очистные сооружения	
прочие	
5. Вентиляция	
естественная	да
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	2015		
		Стулья	62	2015		10
		Раковины для мытья рук	2	2002		
		Электрополотенца	1	2015		
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд				
		Мармит 2-х блюд				
		Мармит 3-х блюд				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)				
		Другое				
Горячий цех		Плита электрическая	3	2009	100	
		Жарочный (духовой) шкаф или пароконвектомат	2	2009	100	
		Электрокотел				
		Электрическая сковорода				
		Контрольные весы	1	2014	100	
		Столы производственные	1	2009	100	
		Раковина для мытья рук	1	2009	100	
Склады		Стеллажи,	1	2009	100	
		Подтоварники				
		Среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы (при необходимости)	4	2011	100	
		Психрометр				
		Производственные столы				
Холодный цех		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	1	2009	100	
		Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1	2009	100	
		Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов	1	2009	100	
		Стеллаж (шкаф)	1	2009	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				
		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				
		Хлебобрезательная 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				
		Моечная 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); ДА
- наименование общеобразовательной организации: муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №4» г. Краснослободска
- юридический адрес организации: 404161, Волгоградская область, г. Краснослободска, ул. Ленина, 164
- образовательной организацией самостоятельно (да/нет). 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	№71-4 от 31.08.2021г
2	Приказ о создании бракеражной комиссии	№ 70-19 от 30.08.2021г
3	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	№ 3 от 10.01.2022г
4	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	№ 4 от 10.01.2022г
5	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	№ 5 от 10.01.2022
6	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	№ 2 от 10.01.2022г
7	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	№ 1 от 10.01.2022г
8	Наличие утвержденного примерного (цикличного) меню	Имеется от 10.01.2022г
9	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	Имеется от 10.01.2022
10	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется от 10.01.2022г
11	Наличие должностных инструкций	Имеется от 10.01.2022
12	Ведомость контроля за рационом питания (Приложение 13 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Имеется от 10.01.2022
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)

В процессе заключения с ФГУП "Волгоградская городская дезинфекционная станция, г.Волгоград"

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

В процессе заключения с ООО «Ситиматик-Волгоград» № 6739/22

Директор МОУ СОШ № 4 г. Краснослободска



И.В. Небыкова