

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 х. Суходол
Среднеахтубинского района**

Адрес ОО х.Суходол, пер. Шумроватый, д. 5
Телефон 8-84479-5-56-52
Расчетная вместимость школы 200 человек в одну смену
Фактически детей 35 человек

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Да
3	Буфет-раздаточная	
5	Помещение для приема пищи	
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	
собственная котельная и пр.	Да
4. Водоотведение	
централизованное	
выгреб	Да
локальные очистные сооружения	
прочие	
5. Вентиляция	
естественная	Да
механическая	

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	88	Столы обеденные	6	2010	50		
		Стулья	30	2010	50		
		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	10	Плита электрическая	1	2007	50		
		Жарочный (духовой) шкаф или пароконвектомат	1	1989	60		
		Электрокотел					
		Электрическая сковорода					
		Контрольные весы	1	2008	40		
		Столы производственные	2	2000	40		
		Раковина для мытья рук					

Склады	5	Стеллажи,	1	2000	40	
		Подтоварники				
		Среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы (при необходимости)	1	2009	40	
		Психрометр				
Холодный цех		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	10	Производственный стол	1	2009	50	
		Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды				
		Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов	2	2000	50	
		Стеллаж (шкаф)	1	2000	50	
		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				
		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);
- образовательной организацией самостоятельно (да/нет).
- наименование общеобразовательной организации: муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа» х. Суходол
- 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	№209 от 31.08.2021
2	Приказ о создании бракеражной комиссии	№210 от 31.08.2021
3	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Журнал № 1 «Гигиенический журнал» от 13.01.2022
4	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Журнал № 1 «Учета температурного режима холодильного оборудования» от 13.01.2022
5	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Журнал № 1 «Учета температуры и влажности в складских помещениях» от 13.01.2022
6	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	«Журнал № 1 бракеража готовой пищевой продукции» от 13.01.2022
7	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	«Журнал № 1 бракеража скоропортящейся продукции» от 13.01.2022
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 13.01.22
11	Наличие должностных инструкций	Имеется от 13.01.22
12	Ведомость контроля за рационом питания (Приложение 13 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Имеется от 13.01.22
13	ДРУГОЕ	

6. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд:

проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

7. Договор на дератизацию (ИП Калинин №06/22 от 15.02.2022)

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

ООО «Ситиматик» №4767/22 от 10.01.2022

Директор МОУ СОШ х. Суходол



О.С. Шишенин

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 х. Суходол
Среднеахтубинского района

Адрес ОО х.Суходол, ул. Молодежная, д.12
Телефон 8-84479-5-56-52
Расчетная вместимость школы 300 человек в одну смену
Фактически детей 98 человек

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Да
3	Буфет-раздаточная	
5	Помещение для приема пищи	
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	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	100	Столы обеденные	7	2010	50	
		Стулья	42	2010	50	
		Раковины для мытья рук	3	2010	50	
		Электрополотенца				
Раздаточная зона	-	Мармит 1-х блюд				
		Мармит 2-х блюд				
		Мармит 3-х блюд				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)				
		Другое				
Горячий цех	20	Плита электрическая	1	2007	50	
		Жарочный (духовой) шкаф или пароконвектомат	1	1989	60	
		Электроркотел				
		Электрическая сковорода				
		Контрольные весы	1	2008	40	
		Столы производственные	2	2000	40	
		Раковина для мытья рук	2	2008	40	
Склады	5	Стеллажи,	1	2000	40	
		Подтоварники				
		Среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы (при необходимости)	1	2009	40	
		Психрометр				
Холодный цех		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	10	Производственный стол	1	2009	50	
		Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды				
		Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов	2	2000	50	
		Стеллаж (шкаф)	1	2000	50	
		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				
		Раковина для мытья рук				
Моечная тары		Стеллаж				
		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);
- образовательной организацией самостоятельно (да/нет).
- наименование общеобразовательной организации: муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа» х. Суходол
- 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	№209 от 31.08.2021
2	Приказ о создании бракеражной комиссии	№210 от 31.08.2021
3	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Журнал № 1 «Гигиенический журнал» от 13.01.2022
4	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Журнал № 1 «Учета температурного режима холодильного оборудования» от 13.01.2022
5	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Журнал № 1 «Учета температуры и влажности в складских помещениях» от 13.01.2022
6	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	«Журнал № 1 бракеража готовой пищевой продукции» от 13.01.2022
7	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	«Журнал № 1 бракеража скоропортящейся продукции» от 13.01.2022
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 13.01.22
11	Наличие должностных инструкций	Имеется от 13.01.22
12	Ведомость контроля за рационом питания (Приложение 13 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Имеется от 13.01.22
13	ДРУГОЕ	

6. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд:

проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

7. Договор на дератизацию (ИП Калинин №06/22 от 15.02.2022)

**8. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем заключен, номер и дата)
ООО «Ситиматик» №4767/22 от 10.01.2022**

Директор МОУ СОШ х. Суходол



О.С. Шишенин

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 х. Суходол
Среднеахтубинского района**

Адрес ОО п. Звездный, ул. Школьная, д.1
Телефон 8-84479-5-56-52
Расчетная вместимость школы 80 человек в одну смену
Фактически детей 16 человек

1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Да
3	Буфет-раздаточная	
5	Помещение для приема пищи	
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	
собственная котельная и пр.	Да
4. Водоотведение	
централизованное	
выгреб	Да
локальные очистные сооружения	
прочие	
5. Вентиляция	
естественная	Да
механическая	

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	4,5	Столы обеденные	2	2020	10	
		Стулья	12	2020	10	
		Раковины для мытья рук	1	2020	10	
		Электрополотенца				
Раздаточная зона	-	Мармит 1-х блюд				
		Мармит 2-х блюд				
		Мармит 3-х блюд				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)				
		Другое				
Горячий цех	6	Плита электрическая	1	2020	10	
		Жарочный (духовой) шкаф или пароконвектомат				
		Электрокотел				
		Электрическая сковорода				
		Контрольные весы	1	2020	10	
		Столы производственные	2	2020	10	
		Раковина для мытья рук	1	2020	10	
Склады	2	Стеллажи,	1	2020	10	
		Подтоварники				
		Среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы (при необходимости)	1	2020	10	
		Психрометр				
Холодный цех		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	3	Производственный стол	1	2020	10	
		Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды				
		Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов	1	2020	10	
		Стеллаж (шкаф)	1	2020	10	
		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				
		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				
		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);
- образовательной организацией самостоятельно (да/нет).
- наименование общеобразовательной организации: Школа п. Звездный филиал муниципального образовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа» х. Суходол
- 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	№209 от 31.08.2021
2	Приказ о создании бракеражной комиссии	№210 от 31.08.2021
3	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Журнал № 1 «Гигиенический журнал» от 13.01.2022
4	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Журнал № 1 «Учета температурного режима холодильного оборудования» от 13.01.2022
5	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Журнал № 1 «Учета температуры и влажности в складских помещениях» от 13.01.2022
6	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	«Журнал № 1 бракеража готовой пищевой продукции» от 13.01.2022
7	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	«Журнал № 1 бракеража скоропортящейся продукции» от 13.01.2022
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 13.01.22
11	Наличие должностных инструкций	Имеется от 13.01.22
12	Ведомость контроля за рационом питания (Приложение 13 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Имеется от 13.01.22
13	ДРУГОЕ	

6. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд:

проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

7. Договор на дератизацию (ИП Калинин №06/22 от 15.02.2022)

8. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем заключен, номер и дата)
ООО «Ситиматик» №4767/22 от 10.01.2022

Директор МОУ СОШ х. Суходол



О.С. Шишенин