

Приложение
к приказу от 27.01.2022 № 17

**АКТ проверки
пищеблока и обеденного зала
МОУ СОШ с.Верхнепогромное
(наименование организации)
Среднеахтубинского района**

Адрес Среднеахтубинский р,	с.Верхнепогромное, ул. Центральная 26 (здание 4, дошкольная группа)
Телефон	88-44-79-7-64-40
Расчетная вместимость школы	22 человек в одну (две) смену(ы)
Фактически детей	30 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	Нет
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	Недостатки оборудования согласно требованиям СанПиН 2.1.3590-20 МР2.4.017 (наименование, кол-во шт.)
Комната для приема пищи (Обеденный зал)		Столы обеденные	10	2015	100	
		Стулья	30	2015	100	
		Раковины для мытья рук В туалетной комнате	4	2015	90	
		Электрополотенца				
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд				
		Мармит 2-х блюд				
		Мармит 3-х блюд				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)				
		Другое				
Горячий цех (Центральная 26)		Плита электрическая (одна плита с духовкой)	2	2015	100	
		Жарочный (духовой) шкаф или пароконвектомат				
		Электрокотел	1	2015	50	
		Электрическая сковорода				
		Контрольные весы				
		Столы производственные	3	2015	100	
		Раковина для мытья рук				
Склады (Центральная 26)		Стеллажи,	2	2015	100	
		Подтоварники	1	2015	100	
		Среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы (при необходимости)				
		Психрометр	1	2015	100	
Помещение для холодильников (Холодный цех)		Производственные столы				
		контрольные весы				
		Среднетемпературные холодильные шкафы				
		Холодильники бытовые	3	2015	90	
		Морозильная камера(быт)	1	2015	90	
		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				
		Стеллаж (шкаф)				
		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	3	2015	100	
		Контрольные весы	1	2015	100	
		Моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов	1	2015	100	
		Овощерезка				
		Моечные ванны	1	2015	100	
		Раковина для мытья рук,	1	2015	100	
		Производственный стол				
		Хлеборезательная машина				
		Шкаф для хранения хлеба	1	2015		
		Раковина для мытья рук				
		Производственный стол	1	2015	100	
		Моечные ванны, 3-х секц	1	2015	100	
Моечная кухонной посуды		Раковина для мытья рук				
		Стеллаж	2	2015	100	
		Двухсекционная моечная ванна	1	2015	100	
		Производственные столы,				
Овощной цех (первичной		раковина для мытья рук				
		Моечные ванны				

обработки овощей)		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 буфет-раздаточной		Производственные столы, посудомоечную Электроплита Холодильные шкафы Раздаточная, оборудованная мармитами Раковина для мытья рук				
Посудомоечная буфет-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: муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа» с. Верхнепогромное
- юридический адрес организации: 404167, Волгоградская область, Среднеахтубинский район, с.Верхнепогромное, ул.Центральная 53
- 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	№127 от 01.09.2021г «Об организации питания и получения компенсации»
2	Приказ о создании бракеражной комиссии	№ 130 от 07.09.2021 «О создании бракеражной комиссии»
3	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1 к СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)	Журнал «Гигиенический журнал» 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 10.01.2022
9	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Имеется от 10.01.2022
10	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется от 10.01.2022
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)	Ведомость контроля за рационом питания от 10.01.2022
13	Журнал выдачи масок и перчаток в целях предупреждения и распространения коронавирусной инфекции Ковид-19	«Журнал выдачи масок и перчаток в целях предупреждения и распространения коронавирусной инфекции Ковид-19» от 01.02.2022
14	«Журнал доступа работников к работе в целях предупреждения и распространения коронавирусной инфекции Ковид-19» от 01.02.2022	«Журнал доступа работников к работе в целях предупреждения и распространения коронавирусной инфекции Ковид-19» от 01.02.2022

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

проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

7. Договор на дератизацию (с кем заключен, номер и дата)

не заключен

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

контракт с ООО «РосПромЭко» № 03/22 от 01.02.2022

Директор

название образовательной организации



подпись

И.Н.Басова
фамилия, инициалы руководителя