

АКТ проверки
пищеблока и обеденного зала
Муниципального общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 2» г.Краснослободска
(наименование организации)
Среднеахтубинского района

Адрес ОО ул. Космонавтов, д. 16, г. Краснослободск, Среднеахтубинский район, Волгоградская область, 404160
Телефон 8 844 (279) 6-12-82
Расчетная вместимость школы 300 человек в одну (две) смену(ы)
Фактически детей 467 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	да
водонагреватель	
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 (наименование кол- во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	10	2010	5	
		Стулья	60	2010	5	
		Раковины для мытья рук	3	2013	5	
		Электрополотенца	1	2015	0	
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд				
		Мармит 2-х блюд				
		Мармит 3-х блюд				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)				
		Другое (стол металлический)	3	2014	5	
Горячий цех		Плита электрическая	1	2012	20	
		Жарочный (духовой) шкаф или пароконвектомат				
		Электрокотел				
		Электрическая сковорода				
		Контрольные весы	1	2021		
		Столы производственные	1	2014		
		Раковина для мытья рук	1	2020		
Склады		Стеллажи,				
		Подтоварники				
		Среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы (при необходимости)				
		Психрометр				
		Производственные столы				
Холодный цех		контрольные весы				
		Среднетемпературные холодильные шкафы	5	2012	5	
		Универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина				
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха				
		Моющая ванна для повтор-	2	2014	5	

		ной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов				
		Контрольные весы				
		Раковина для мытья рук				
Моечная для мытья столовой посуды		Производственный стол	1	2014		
		Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1	2014		
		Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов	1			
		Стеллаж (шкаф)	1	2014		
		Раковина для мытья рук				
Помещение для обработки яиц	нет	Производственный стол				
		Три моечных ванны (емкости)				
		Емкость для обработанного яйца				
		Раковина для мытья рук				
Мучной цех	нет	Производственные столы				
		Контрольные весы				
		Стеллажи				
		Пекарский шкаф				
		Моечная ванна				
		Раковина для мытья рук.				
Доготовочный цех	нет	Производственные столы				
		Контрольные весы				
		Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы				
		Овощерезка				
		Моечные ванны				
		Раковина для мытья рук,				
Помещение для нарезки хлеба	нет	Производственный стол				
		Хлебрезательная машина				
		Шкаф для хранения хлеба				
		Раковина для мытья рук				
Моечная кухонной посуды		Производственный стол				
		Моечные ванны	1	2014		
		Раковина для мытья рук				
		Стеллаж	2	2014		
Моечная тары	нет	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)	нет	Производственные столы универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина				
		Моечная ванна				
		Холодильник				
		Раковина для мытья рук				
Производственное помещение буфета-раздаточной	нет	Производственные столы, посудомоечную				
		Электроплита				
		Холодильные шкафы				
		Раздаточная, оборудованная мармитами				
		Раковина для мытья рук				
Посудомоечная буфета-раздаточной	нет	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 № 2» г.Краснослободска

- юридический адрес организации: ул. Космонавтов, д. 16, г. Краснослободск, Среднеахтубинский район, Волгоградская область, 404160

- 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	Приказ № 209 от 01.09.2021г. «О мерах по организации питания в МОУ СОШ 2 г. Краснослободска на 2021-2022 учебный год
2	Приказ о создании бракеражной комиссии	Приказ № 201 от 31.08.2021г «Об создании бракеражной комиссии МОУ СОШ 2 г.Краснослободска

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 (с кем заключен, номер и дата)

ФГУП « Волгоградская городская дезинфекционная станция, г.Волгоград», № 4 от 19.04.2021г.»

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

ООО «Ситиматик –Волгоград», № 6736/21 от 19.04.2021г.

Директор МОУ СОШ 2 г.Краснослободска
название образовательной организации


подпись

Милеева Е.Н.
фамилия, инициалы руководителя