

АКТ

проверки готовности пищеблока МБОУ «СОШ № 8 г. Выборга»

к 2023-2024 учебному году

31 августа 2023 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №8 г. Выборга», год постройки здания 1980.
(полное наименование организации, год постройки)

Учредитель администрация муниципального образования «Выборгский район»
Ленинградской области.

(учредитель организации)

188800, Ленинградская область, г. Выборг, Ленинградское шоссе, д. 45-а;
фактический адрес тот же

(юридический адрес, фактический адрес организации)

Знобишина Алла Геннадьевна, телефон: (8-81378) 5-30-19, 5-30-56

(фамилия, имя, отчество руководителя организации, № телефона)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Знобишина А.Г. - директор МБОУ «СОШ № 8 г. Выборга»

Члены комиссии:

Чурсина А.В. - заместитель директора МБОУ «СОШ № 8 г. Выборга»

Капустина Т.Н. - ответственный по питанию МБОУ «СОШ № 8 г. Выборга»

составили настоящий акт о том, что в ходе проверки пищеблока МБОУ «СОШ №8» (далее по тексту Пищеблок) было выявлено следующее:

1. Наличие и перечень нормативных и технологических документов Пищеблока:

- Примерное двухнедельное меню — в наличии
- Ежедневное меню — в наличии
- Меню-раскладка — в наличии
- Технологические карты (ТК) — в наличии
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара - в наличии - Накопительная ведомость — в наличии
- График приема пищи — в наличии
- Гигиенический журнал (сотрудники) — в наличии
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования — в наличии
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях — в наличии
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции — в наличии
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции — в наличии - Ведомость контроля за рационом питания — в наличии - Приказ о составе бракеражной комиссии — в наличии.
- График дежурства преподавателей в столовой — в наличии
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по

- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году в наличии

- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся — в наличии
- Положение об организации питания обучающихся — в наличии
- Положение о бракеражной комиссии — в наличии
- Положение о порядке предоставления мер социальной поддержки в организации питания обучающихся из незащищенных семей — в наличии
- Положение об организации рационального питания обучающихся на платной основе — в наличии
- Положение о порядке доступа на пищеблок — в наличии
- Приказ об организации питания — в наличии
- Должностные инструкции персонала пищеблока — в наличии
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания — в наличии

2. Наличие материально-технической базы и оснащенности процесса готовки и приема пищи:

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	Кол-во единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1	<i>Складские помещения</i>					
1.1	<i>Кладовая овощей</i>	Стеллаж Стандарт СКН 12/5С4С-0,5 нерж. Сталь Весы	2 1	2020 2005	2020 2005	10 88,9
1.2	<i>Склад сухих продуктов</i>	Стеллаж Стандарт СКН 12/5С4С-0,5 нерж. Сталь Стеллаж Стандарт СКН 8/4С4С-0,5 нерж. Сталь Стеллаж Стандарт СКН 12/4С4С-0,5 нерж. Сталь Подтоварник ПМК 12/6 из нерж. стали 1200х600х300 Весы цифровые	3 1 1 2 3	2020 2020 2020 2020 2005	2020 2020 2020 2020 2005	10 10 10 10 88,9
2	<i>Производственные помещения</i>					
2.1	<i>Овощной цех</i>	Картофелечистка МОК-300 Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ СРО12/6СЦК+ВМО1-430 Рукомойник напольный ВРН-600 (500*500*870) Стол разделочный Профи ПНТ с бортом СРО6-12/7 нерж.ст Стол (600*600*870) с бортом нерж.ст	1 1 1 1 1	2005 2020 2020 2020 2020	2005 2020 2020 2020 2020	100 10 10 10 10
2.2	<i>Мясо-рыбный цех</i>	Морозильный ларь Снеж МЛК-800 650л Холодильный шкаф низкотемпер. 500л СВ 105-S Холодильный шкаф комбинир. Эльтон 1.0К 1000л шкаф холодильный СМ105-S Мясорубка ЕКС1 Подставка ПДЭ-01 для устан. электр. оборуд Ванна моечная СТАНДАРТ ЦК ВМО3-530СЦК-М Рукомойник напольный ВРН-600 (500*500*870) Стеллаж Стандарт СКН 12/6С4С нерж. Сталь Стол разделочный Профи ПНТ с бортом СРО6-12/7 Весы CAS SWN-6	1 1 1 1 1 1 1 1 1 2 2	2020 2020 2020 2018 2020 2020 2020 2020 2020 2020 2020	2020 2020 2020 2018 2020 2020 2020 2020 2020 2020 2020	16,6 16,6 16,6 35 15 10 10 10 10 10 10

2.3	Горячий цех	Плита электр. 6-ти конф. с жар. Шк ПЭП-0.72-ДШ	1	2020	2020	20
		Шкаф жарочный 2-х секц.ШЭЖП-2 9,6кВт	1	2020	2020	10
		Сковорода электрическая СЭЧ-0,45Н	1	2020	2021	10
		Плита электрическая ПЭМ 4-020	1	2020	2021	12,5
		Пароконвектомат ПКА6-1\1ВМ	1	2011	2011	83,3
		Подставка ПКА-6-1\1ПМ для парокон.	1	2011	2011	66,6
		Холодильный шкафGarboma R560C (стекло)	1	2020	2020	15
		Кипятильник КЭНД-100 ТЕРМАЛЬ	1	2020	2020	20
		Система обратного осмоса RO 400GPD, фильтр	1	2020	2020	20
		Рукомойник напольный ВРН-600 (500*500*870)	1	2020	2020	10
		Стол разделочный Профи ПНТ с бортомСРО6-15/7	2	2020	2020	10
		Стеллаж Стандарт СКН 12/6С4С нерж. Сталь	1	2020	2020	10
		Стол разделочный Профи СРО6 8/7ПНТ нерж.ст	1	2020	2020	10
		Стол разделочный Профи ПНТ с бортомСРО6-12/7	1	2020	2020	10
Стол (600*600*870) с бортом нерж.ст	3	2020	2020	10		
Подтоварник ПМК 12/6 из нерж. стали 1200x600x300	2	2020	2020	10		
2.4	Мучной цех	шкаф пекарский	1	2005	2005	99
		Машина тестомесильная 20л HS ERGO	1	2020	2020	15
		Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ	1	2020	2020	10
		Стеллаж Стандарт СКН 12/5С4С-0,5 нерж. Сталь	1	2020	2020	10
		Весы CAS SWN-6	1	2020	2020	15
		Стол разделочный	1	2011	2011	86
		Стол разделочный Профи ПНТ с бортомСРО6-9/6	1	2020	2020	10
		нерж.ст	2	2020	2020	10
		Шкаф распашной для хлеба ШКХ-Р-Н	14	2020	2020	10
Лоток для хлеба 740x450x70						
2.5	Холодный цех	Холодильный шкаф Garboma R560C (стекло)	1	2020	2020	16,6
		Машина протирочно-резательная МПР-350М	1	2020	2020	10
		Подставка ПДЭ-01 для устан. электр. оборуд	1	2020	2020	15
		Весы CAS SWN-6	1	2020	2020	10
		Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ	1	2020	2020	10
		Рукомойник напольный ВРН-600 (500*500*870)	1	2020	2020	10
		Стол разделочный Профи ПНТ с бортомСРО6-9/6	2	2020	2020	10
		Полка настенная перфорированная Luxstahl ПНКП	2	2020	2020	10
Рециркулятор Армед	1	2017	2017	40		
2.6	Моечная столовой посуды	Купольная посудомоечная машина MACH EASY 90	1	2020	2020	10
		Ванна моечная с рабочей поверхностьюСРО12/7ПНТ	1	2020	2020	10
		Стол разделочный Профи ПНТ с бортомСРО6-7/7	1	2020	2020	10
		Ванна моечная СТАНДАРТ ЦК ВМО3-530СЦК	1	2020	2020	10
		Рукомойник напольный ВРН-600 (500*500*870)	1	2020	2020	10
		Стеллаж для тарелок Н1200/300/1600	3	2020	2020	10
2.7	Моечная кухонной посуды	Стеллаж кухонный с решетчатыми полками	4	2020	2020	10
		Стол производственный с бортом	1	2011	2011	85
		Котломой 2х секционный с душирующим устройством	1	2018	2018	30

Все оборудование исправно и готово к работе.

3. Помещения и оборудования столовой (Площадь — 372.84 кв.м.)

п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь м2			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1.	Столы обеденные	30	декабрь 2020	0	

Стулья	120	декабрь 2020	
--------	-----	--------------	--

Вся мебель в столовой новая (закуплена в декабре 2020 году), готова к эксплуатации. Столовая рассчитана на 120 посадочных мест, в которой созданы условия для полноценного и качественного питания обучающихся.

Выполнен капитальный ремонт столовой и пищеблока в 2020 году.

В столовой созданы условия для полноценного и качественного питания обучающихся.

Численность обучающихся, для которых организовано школьное питание - 817 человек

4. Бытовые помещения (Площадь — 4,00 м²)

2 п/	перечень бытовых помещений, S м ²	Характеристика помещений	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	Санузел - 2 м ²	Раковина, унитаз	
2.	душевая - 2 м ²		
3	Помещение для хранения инвентаря, разведенных дезинфицирующих растворы 2,5 м ²	Помещение укомплектовано поддоном для обработки инвентаря	

Бытовые помещения находятся в хорошем состоянии (выполнен капитальный ремонт в 2020 году) - готовы к эксплуатации.

5. Укомплектованность штатов работников пищеблока

п	Наименование должностей	Характеристика сотрудников					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный аз яд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	1	с/с	5	17 лет	в наличии
2	Технолог						
3	Повар	3					
		1	1	с/с	2	20 лет	в наличии
		1	1	с/с	3	12 лет	в наличии
4	Рабочий кухни (помощник Повара)	4	4				В наличии
				среднее	без разряда	1 год	в наличии
				среднее	без разряда	1 год	в наличии
				средне	без разряда	2 года	в наличии
		1		среднее	без разряда	2 года	в наличии

							ни
--	--	--	--	--	--	--	----

Штат пищеблока укомплектован полностью, готов к работе, у всех работников в наличии медицинские книжки, оформленные в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6. Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов и цехов.

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения М ²			
		Столовые школьные базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				
1.1	Кладовая овощей		3,6		
1.2	Кладовая сухих продуктов		9,7		
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех		10,5		-
2.2	Мясорыбный цех		20,5	-	-
2.3	Доготовочный цех	-	-		-
2.4	Горячий цех		49,5		-
2.5	Холодный цех		11,4		-
2.6	Мучной цех		8,0 (рабочее место в составе горячего цеха)	-	-
2.7	Раздаточная		-		
2.8	Помещение для резки хлеба		Хлеб приобретается в нарезке (имеются шкафы для хранения хлеба)	-	-
2.9	Помещение для обработки яиц		Рабочее место в составе мясорыбного цеха	-	-
2.10	Моечная кухонной посуды		9,7		-
2.11	Моечная столовой посуды		9,0		--
2.12	Производственное помещение буфет-раздаточной	-	-	-	-

2.13	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
2.14	Комната для приема пищи (персонал)				

Пищеблок, подсобные помещения для хранения продуктов, цеха (выполнен капитальный ремонт помещений пищеблока и столовой в 2020 году) - готовы к эксплуатации.

7. Обеспеченность посудой, инвентарем.

Кухонная посуда: ложки, вилки, тарелки, чашки, стаканы, ножи (2 комплекта), разделочные доски, кастрюли и т.д. в наличии (закуплено необходимое количество для работы).

Столовая обеспечена необходимым уборочным инвентарем, необходимыми дезинфицирующими средствами. Перед входом в столовую установлены 8 раковин для мытья рук, 2 электрополотенца, мыльницы-дозаторы, санитайзер.

8. Организация питьевого режима

На пищеблоке школы обеспечен питьевой режим в соответствии с требованиями. В доступном месте для обучающихся расположен бутыль с помпой, одноразовые стаканчики.

9. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	<u>централизованное</u>
Горячее водоснабжение	<u>централизованное</u>
Отопление	<u>централизованное</u>
Водоотведение	<u>централизованное</u>
Вентиляция помещений	<u>комбинированная (приточная)</u>

10. Заключение комиссии о готовности пищеблока МБОУ «СОШ №8 г. Выборга» к новому учебному году: ГОТОВ

Выводы комиссии:

Вопросы организации питания в МБОУ «СОШ N 8 г. Выборга» находятся на постоянном контроле администрации школы и родительской общественности.

На основании осмотра пищеблока и ознакомления с представленной документацией комиссия приняла следующее решение: считать пищеблок МБОУ «СОШ № 8 г. Выборга» готовым к эксплуатации в 2023-2024 учебном году.

Председатель комиссии: _____ А.Г.Знобишина

Члены комиссии:

_____ А.В.Чурсина

_____ Т.Н.Капустина