АКТ

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

к 2024-2025 учебному году

30 августа 2024 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа N8 г. Выборга», год постройки здания 1980 г.

(полное наименование организации, год постройки)

Учредитель администрация муниципального образования «Выборгский район»

Ленинградской области.



(учредитель организации)

188800, Ленинградская область, г. Выборг, Ленинградское шоссе, д. 45а;

 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, N телефона)

Комиссия в составе: 3 человек

Председатель комиссии: Чурсина А.В. –заместитель директора МБОУ «СОШ N 8 г. Выборга»

Члены комиссии:

Арутюнян Е.В. - заместитель директора МБОУ «СОШ N 8 г. Выборга»

Капустина Т.Н. - ответственный по питанию МБОУ «СОШ N 8 г. Выборга»

Представитель род. комитета (по согласованию)

составили настоящий акт о том, что в ходе проверки пищеблока МБОУ «СОШ N 8 г. Выборга» (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
* Технико-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 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
* Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП — 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 | Наименованиецехов и помещений | Характеристика оборудования |
| наименование оборудования | Кол-воединиц оборудования | дата его выпуска | даты начала его эксплуатации | процента изношенности оборудования |
| 1 | *Складские помещения* |  |  |  |  |
| 1.1 | *Кладовая овощей* | Стеллаж Стандарт СКН 12/5С4С-0,5 нерж. Сталь Весы | 21 | 20202005 | 20202005 | 1088,9 |
| 1.2 | *Склад сухих продуктов* | 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 1200х600х300Весы цифровые | 31123 | 20202020202020202005 | 20202020202020202005 | 1010101088,9 |
| 2 | *Производственные помещения* |  |  |  |  |
| 2.1 | *Овощной цех* | Картофелечистка МОК-400Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ СРО12/6СЦК+ВМО1-430Рукомойник напольный ВРН-600 (500\*500\*870)Стол разделочный Профи ПНТ с бортомСРОб-12/7 нерж.стСтол (600\*600\*870) с бортом нерж.стЭлектромясорубка ТорТехМашТМ12М | 111111 | 202320202020202020202023 | 202320202020202020202023 | 101010101010 |
| 2.2 | *Мясо-рыбный цех* | Морозильный ларь Снеж МЛК-800 650лХолодильный шкаф низкотемпер . 500л СВ 105-SХолодильный шкаф комбинир. Эльтон 1.0К 1000лшкаф холодильный CM105-SМясорубка EKSIПодставка ПДЭ-01 для устан. электрич. 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 бортомСРОб-12/7 Весы CAS SWN-6 | 11111111122 | 20202020202020182020202020202020202020202020 | 20202020202020182020202020202020202020202020 | 16,616,616,63515101010101010 |
| 2.3 | *Горячий цех* | Плита электр. 6-ти конф. с жар. Шк ПЭП-0.72-ДШШкаф жарочный 2-х секц.ШЭЖП-2 9,6кВтСковорода электрическая СЭЧ-0,45НПлита электрическая ПЭМ 4-020Пароконвектомат ПКА6-1\1ВМПодставка ПКА-6-1\1ПМ для парокон.Холодильный шкафGarboma R560C (стекло) Кипятильник КЭНД-100 ТЕРМАЛЬСистема обратного осмоса RO 400GPD, фильтрРукомойник напольный ВРН-600 (500\*500\*870)Стол разделочный Профи ПНТ с бортомСРОб-15/7 Стеллаж Стандарт СКН 12/6С4С нерж. СтальСтол разделочный Профи СРОб 8/7ПНТ нерж.ст Стол разделочный Профи ПНТ с бортомСРОб-12/7 Стол (600\*600\*870) с бортом нерж.ст Подтоварник ПМК 12/6 из нерж. стали 1200х600х300 | 1111111111211132 | 2020202020202020201120112020202020202020202020202020202020202020 | 2020202020212021201120112020202020202020202020202020202020202020 | 20101012,583,366,615202010101010101010 |
| 2.4 | *Мучной цех* | шкаф пекарскийМашина тестомесильная 20л HS ERGOВанна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТСтеллаж Стандарт СКН 12/5С4С-0,5 нерж. СтальВесы CAS SWN-6Стол разделочныйСтол разделочный Профи ПНТ с бортомСРОб-9/6 нерж.стШкаф распашной для хлеба ШКХ-Р-НЛоток для хлеба 740х450х70 | 1111111214 | 200520202020202020202011202020202020 | 200520202020202020202011202020202020 | 991510101586101010 |
| 2.5 | *Холодный цех* | Холодильный шкаф Garboma R560C (стекло)Машина протирочно-резательная МПР-350МПодставка ПДЭ-01 для устан. электрич. оборудВесы CAS SWN-6Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ Рукомойник напольный ВРН-600 (500\*500\*870)Стол разделочный Профи ПНТ с бортомСРОб-9/6 Полка настенная перфорированная Luxstahl ПНКП Рециркулятор Армед | 111111221 | 202420202020202020202020202020202017 | 202420202020202020202020202020202017 | 101015101010101040 |
| 2.6 | *Моечная столовой посуды* | Купольная посудомоечная машина MACH EASY 90Ванна моечная с рабочей поверхностьюСРО12/7ПНТСтол разделочный Профи ПНТ с бортомСРОб-7/7 Ванна моечная СТАНДАРТ ЦК ВМО3-530СЦКРукомойник напольный ВРН-600 (500\*500\*870)Стеллаж для тарелок Н1200/300/1600 | 111113 | 202020202020202020202020 | 202020202020202020202020 | 101010101010 |
| 2.7 | *Моечная кухонной посуды* | Стеллаж кухонный с решетчатыми полками Стол производственный с бортомКотломой 2х секционный с душирующим устройством | 411 | 202020112018 | 202020112018 | 108530 |

Все оборудование исправно и готово к работе.

# З. 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 всоответствии стребованиями |
| 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 м2 | Характеристика помещений |
| количество единиц оборудования для бытовых целей |
| 1. | Санузел - 2 м2 | Раковина, унитаз |
| 2. | душевая - 2 м2 |  |
| з | Помещение для хранения инвентаря,разведенных дезинфицирующих растворы 2,5 м2 | 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 образован | квалификационный аз яд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1 | Зав.производством | 1 | 1 | с/с | 5 | 17 лет | в наличии |
| 2 | Технолог |  |  |  |  |  |  |
| з | Повар | З |  |  |  |  |  |
|  |  | 1 | 1 | с/с | 2 | 20 лет | в наличии |
|  |  | 1 | 1 | с/с | З | 12 лет | в наличии |
| 4 | Рабочий кухни (помощникПовара) | 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 |

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиецехов и помещений | Площадь помещение м2 |
| Столовые школьные базовые | Столовые, работающие на сырье  | Столовыедоготовочные | 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 буфета-раздаточной | - | - | -- |  |
| 2.13 | Посудомоечная буфета-раздаточной | - | - | - |  |
| 2.14 | Комната для приема пищи (персонал) |  |  |  |  |

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

# 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.

# Организация питьевого режима

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

# Инженерное обеспечение пищеблока

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | централизованное |
| Горячее водоснабжение | централизованное |
| Отопление | централизованное |
| Водоотведение | централизованное |
| Вентиляция помещений | комбинированная (приточная) |

1. 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 2024-2025 учебном году.

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_