

АКТ

Проверки готовности пищеблока МБОУ СОШ №44 им. П.Г.Поветкина к работе в новом учебном году.

от 31.08.2024г.

Цель проверки: Готовность пищеблока к организации детского питания

Комиссия в составе:

Радченко Н.В.- директор МБОУ СОШ №44 им.П.Г.Поветкина

Переверзева А.А. – ответственная за питание

Санина И.А.-медсестра

1.Требования к помещениям пищеблока

Наименование производственного помещения, его наличие и состояние	Необходимое оборудование, наличие(кол-во шт.) и состояние
Склады <u> есть </u> _____ _____	1. стеллажи _____ 2. среднетемпературные _____ 2 _____ и низкотемпературные холодильные шкафы _____ 4 _____ _____
Овощной цех (первичной обработки овощей) _____ <u> нет </u> _____	1.производственные столы (не менее двух) _____ 2.картофелеочистительная машины _____ 3. овощерезательная машины _____ 4.моечные ванны (не менее двух) _____ 5.раковина для мытья рук _____
Овощной цех (вторичной обработки овощей) _____ <u> нет </u> _____	1.производственные столы (не менее двух) _____ 2. моечная ванна (не менее двух) _____ 3.универсальный механический привод _____ 4.или(и) овощерезательная машина _____, 5.холодильник _____ 6.раковина для мытья рук _____

Наименование производственного помещения, его наличие и состояние	Необходимое оборудование, наличие(кол-во шт.) и состояние
Мучной цех нет	1.производственные столы(не менее двух) _____ 2.тестомесильная машина _____ 3.контрольные весы _____ 4.пекарский шкаф _____ 5. стеллажи _____ 6. моечная ванна _____ 7. раковина для мытья рук _____ В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки. _____
Доготовочный цех есть	1.производственные столы (не менее трех) <u>5</u> _____ 2.контрольные весы <u>1</u> _____ 3. среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов) <u>2</u> _____ _____ _____ 4. низкотемпературные холодильные шкафы <u>4</u> _____ _____ 5.овощерезка _____ нет _____ 6. моечные ванны (не менее трех) <u>7</u> _____ 7. раковина для мытья рук <u>1</u> _____
Помещение для нарезки хлеба нет	1.производственный стол _____ 2.хлеборезательная машина _____ 3. шкаф для хранения хлеба _____ 4. раковина для мытья рук _____
Горячий цех _____	1.Производственные столы (не менее двух): - для сырой продукции <u>1</u> _____ - готовой продукции <u>3</u> _____ 2.электрическая плита <u>1</u> _____ 3.электрическая сковорода <u>1</u> _____ 4. духовой (жарочный) шкаф <u>1</u> _____, 5.электропривод для готовой продукции _____ или протирочная машина _____ <u>1</u> _____ 6. электрочотел _____ нет _____ 7.контрольные весы <u>1</u> _____ 8. раковина для мытья рук _____ <u>1</u> _____

Наименование производственного помещения, его наличие и состояние	Необходимое оборудование, наличие(кол-во шт.) и состояние
Раздаточная зона _____ есть _____	1.Мармиты: - для первых _____ нет _____ - вторых _____ 1 _____ - и третьих блюд _____ нет _____ 2. холодильный прилавок (витрина, секция) _____ 1 _____ 3.Эл.печи -2шт.
Моечная для мытья столовой посуды в доготовочном цехе _____ есть _____	1.производственный стол _____ 1 _____ 2. посудомоечная машина _____ нет _____ 3.трехсекционная ванна для мытья столовой посуды _____ 1 _____ 4.двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов _____ 2 _____, 5. стеллажи для чистой посуды: -для тарелок _____ 1 _____ - для стаканов _____ 1 _____ 6. раковина для мытья рук _____ 1 _____
Моечная кухонной посуды в доготовочном цехе _____ есть _____	1.производственный стол _____ 1 _____ 2. двухсекционная моечная ванна _____ 1 _____ 3.стеллаж для кухонной посуды _____ 1 _____ 4.раковина для мытья рук _____ 1 _____
Моечная тары _____ нет _____	Двухсекционная моечная ванна _____ нет _____
Обеденный зал _____ есть _____	Количество пос. мест: по плану _____ 75 _____ по факту _____ 75 _____

В случае отсутствия отдельных помещений цехов пищеблока указать наличие участка, в каком цехе для работы с данными продуктами.

2. Соблюдение поточности технологических процессов на пищеблоке

-имеется ли пересечение потоков сырой и готовой продукции

_____ нет _____

-имеется ли пересечение потоков грязной и чистой посуды

_____ нет _____

3. Наличие посуды и её состояние

3.1. кухонная посуда _____ есть _____

3.2. столовая посуда(из расчёта 2 комплекта на 1 пос. место):

-тарелки для 1 блюда _____ 140 _____

-тарелки для 2 блюда _____ 180 _____

-чашки(стаканы) _____ 180 _____
-вилки _____ 180 _____
-ложки столовые _____ 180 _____
-ножи _____ нет _____

3.3. подставки для столовых приборов на обеденных столах(из нержав. стали) _____ 7 _____


3.4. салфетницы на обеденных столах _____ 10 _____


4.Наличие чистящих и моющих на пищеблоке, место их хранения __ в
наличии _____ есть _____

5.Выводы: пищеблок МБОУ СОШ №44 им.П.Г.Поветкина готов и укомплектован к организации детского питания

Подписи комиссии:

Директор МБОУ СОШ №44 им.П.Г.Поветкина _____  Н.В.Радченко

Ответственная за питание _____  Переверзева А.А.

Медицинская сестра _____  Санина И.А.