

А К Т

приема пункта питания общеобразовательного учреждения
в 2022-2023 учебном году (пищеблок, раздача, буфет).

Общеобразовательное учреждение (ООУ) МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ШАХТЁРСКАЯ ОСНОВНАЯ
ШКОЛА №8» 86207, Донецкая Народная Республика г.Шахтёрск,
ул.Львовская, 8

ФИО руководителя: Кордюкова Екатерина Алексеевна

Структура, организующая питание учащихся в ООУ ФЛП «Нефедов Д.Н.», ДНР,
город Торез, ул. Каховская, дом 16, кв. 12

Число учеников в ОУ всего 103, в том числе:

1-4 классов 48, 5-9 классов 55, 1 класс 10.

Характеристика пункта питания

Пищеблок (работает на сырье, полуфабрикатах) столовая на сырье

Раздаточная, буфет (нужное подчеркнуть)

Инженерное обеспечение

холодное водоснабжение (централизованное, нецентрализованное водоснабжение)
централизованное

наличие запасных емкостей (число единиц, объемы (м³), система подключения) 1
емкость – 1м³,

удовлетворение потребности в количестве подаваемой воды (да, нет) да

организация подвоза воды нет, объёмы нет,

согласно договору

-Согласование подвоза питьевой воды с органами санитарного надзора

(письмо СЭС, номер, дата) _____

государственный номер автомашины _____ - _____

график завоза питьевой воды _____ - _____

результат лабораторных методов исследования качества привозной питьевой воды
(дата, результат, периодичность исследования СЭС)

горячее (не)проточное водоснабжение

(централизованное, автономный водонагреватель) Бойлер 300 л

канализация

(централизованная, местный выгреб) местный выгреб

наличие двух систем канализационных труб

(для производственных сточных вод, для фекальных)

присоединение производственных и моечных ванн к канализационной сети с воздушным разрывом (да, нет) _____

договор на вывоз сточных вод №040/8 от 25.01.2018

(организация, дата, номер, срок действия)

вентиляция (данные ревизии)

Характеристика помещений:

Общая санитарно-гигиеническая оценка удовлетворительная

Выполнение предписаний СЭС по улучшению санитарно-технического состояния,

Материального оснащения

(уд.вес выполнения, что не выполнено) осуществляется согласно предписанию --

Набор цехов варочный, хлебный, овощной, посудомоечный

Помещений зал обеденный, буфет, кухня, туалет, хранилище для овощей

Обеспеченность торгово-техническим и холодильным оборудованием:

Наименование	Кол.единиц	Нуждается в ремонте	Используется в работе	Не используется в работе
Холодильн.быт.	2		да	
электропечь	1		да	
Духовой шкаф	1		да	

Выполнение работ по ревизии и ремонту оборудования пищеблока:

ЧП «Марченко» по договору наладка оборудования в процессе учебного года

температурный режим соответствует

Наличие разделочных столов (ед.) 4 - обеспечено

Условия обработки столовой посуды (число моечных ванн) удовлетворительные (5 моечных ванн)

Количество посуды для

1-х блюд **60** единиц

2-х блюд **60** единиц

3-х блюд **60** единиц

Число вилок **60** ед., ложек **60** ед.

Укомплектованность инвентарем (доски, ножи) обеспечены по норме

Количество кухонной посуды для

1-х блюд 2 единиц

2-х блюд 2 единиц

3-х блюд 2 единиц

Обеспеченность уборочным инвентарем (по норме или нет) обеспечены по норме

Наличие условий для его хранения имеются

Обеденный зал:

Число мест 60

Характеристика обеденных столов, стульев 10 столов, 60 стульев, (число, состояние) удовлетворительная

Оценка условий для соблюдения правил личной гигиены учащихся

удовлетворительно

Оценка условий для хранения и запаса пищевых продуктов

удовлетворительная

Оценка соблюдения правил гигиены персоналом

удовлетворительная

Обеспечение дезинфицирующим средствами

Обеспечены, 0,3кг дезактина ежемесячно

Организация и приобретение деротизационных мероприятий (договор, дата, акт) ежемесячно

Штат работников пищеблока

Должность	В штате	Фактически
Зав. Производством или старший повар		
Повар	1 ставка	1 ставка
Мойщик посуды		
Подсобный рабочий	1	1
Кладовщик	1	1

Характеристика повышения квалификации категорий работников пункта питания

удовлетворительная

Медицинский осмотр работников пункта питания (приложение № 1 по ф. - ФИО, даты по специалистам видам исследований, результаты).

Медосмотр пройден, допуск имеется

Гигиеническое обучение работников пункта питания в наличии в гор.СЭС
апрель 2022 г.

Схема дислокации поставок пищевых продуктов продовольственного сырья от предприятий-изготовителей, оптовых баз, складов (согласно письма обл СЭС №2689/03.5 от 23.04.04 – приложить) согласовано

Ведомственный технологический контроль за работой пункта питания
ФЛП «Нефёдов Д.Н.»

Ассортиментный перечень блюд – согласование (согласование, письмо, номер, дата) согласовано 2-хнедельное меню (приложение №3)

Контроль со стороны медицинского работника ООУ за организацией питания
нет

Заключение

В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «ШАХТЁРСКАЯ ОСНОВНАЯ ШКОЛА №8» созданы необходимые условия для организации горячего питания в 2022-2023 учебном году.

Акт приемки пункта питания выдан (отделение СЭС, дата) Шахтерским горрайцентром республиканского центра санэпиднадзора ГСЭС МЗ ДНР

Главный санитарный врач
Г.Шахтерск

Директор МБОУ

«Шахтёрская основная школа №8»



Ляховская Н.К.

Кордюкова Е.А.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 506007919238457772130328223527430359021468958125

Владелец Кордюкова Екатерина Алексеевна

Действителен с 16.11.2022 по 16.11.2023