

Утверждаю: _____
Директор ООО «Можгинское школьное питание»

И.Ф. Ахметшин

2025г



АКТ

Проверка состояния технологического оборудования и санитарно-эпидемиологического состояния пищеблока МБОУ «СОШ № 1»

Комиссией в составе:

1. Коршуна А.С. технолог
2. Николаев А.А. мастер по эл/хол. оборудованием
3. Двоглазова И.В. повар 4 разряда с м/от

Произведена проверка состояния технологического оборудования и санитарно-эпидемиологического состояния пищеблока МБОУ «СОШ № 1», в результате проверки выявлено:

1. Пищеблок оснащен холодильным и технологическим оборудованием:

№ п/п	Наименование	Марка	Количество шт.
1	Шкаф пекарский	ППЭСМ	1
2	Мясорубка	МИМ	1
3	Котел пищеварочный	КЭП 160/9Т	1
4	Мармит для 1 блюд и 2 блюд	-	1
5	Картофелечистка	МОК -300М	1
6	Печь конвекционная	АРАСН	1
7	Эл. плита 3 комф.	ПЭ-0,34Ш	2
8	Эл. плита 4 комф.	ПЭ-0,34Ш	1
9	Ванна чугунная	-	1
10	Ванна моечная	ВМ 2/3	1
11	Ванна моечная	ВМ 2/5	1
12	Машина для переработки овощей	-	1
13	Картофелечистка	МОК 150М	1
14	Холодильник	Свияга	1
15	Холодильник	Бирюса	1
16	Холодильник	Атлант	2
17	Ларь	Позис	1
18	Ларь	FROSTOR/GELLAR	1
19	Весы	КЛ 1524	1
20	Весы	М-ЕР333АССР 150	1
21	Весы	М-ЕР326	1
22	Машина посудомоечная	МПТ 1700	1
23	Протирочная	-	1
24	Расстоечный шкаф	Аббат	1
25	Шкаф Холодильный	ШХ-1,4	1
26	Шкаф Холодильный	ШХ-0,5	1
27	Шкаф Жарочный	-	1
28	Сковорода электрическая	СЭЧ 0-25	1
29	Машина тестомес	МТЛ 60	1
30	Морозильник	Свияга	1

Все установленное электрооборудование заземлено, имеются протоколы замеров сопротивления изоляции проводов, цепей «фаза-нуль», проверки металлосвязи и сопротивления заземления.

Оборудование находится в исправном состоянии.

2. Столы для разделки мяса, кондитерские столы, для обработки продуктов обиты железом, ножки столов, стеллажей также обиты железом на расстоянии 25 см от пола.

3. Продукты хранятся на стеллажах и поддонах. Имеется холодная и горячая вода. Над моечными ваннами имеются смесители в исправном состоянии.

4. Кухонная посуда в достаточном количестве. Вся посуда со сколами и трещинами изъята из обращения и утилизирована. Посуда моется и обрабатывается специальными моющими и дезинфицирующими средствами.

5. Работники пищеблока имеют санитарные книжки, медкомиссию проходят регулярно.

6. Пищеблок убирается регулярно, раз в месяц проводится санитарный день.

Мы, нижеподписавшиеся, считаем, что пищеблок МБОУ «СОШ № 1» готов к оказанию услуги питания учащихся.

Члены комиссии:



Коршунова А.С.

Николаев А.А.

Двоеглазова И.В.