

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Самарской области средняя общеобразовательная школа № 4  
п.г.т. Безенчук муниципального района Безенчукский Самарской области

ПРИКАЗ

От «01» сентября 2022 г.

№ 196 о/д

**О готовности пищеблока ГБОУ СОШ № 4 п.г.т. Безенчук  
к новому 2022-2023 учебному году**

На основании Акта приемки пищеблока к новому 2022-2023 учебному году от 31.08.2022г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Пищеблок ГБОУ СОШ № 4 п.г.т. Безенчук считать готовым к работе с 01.09.2022г (Приложение № 1).
2. Приступить к организации питания обучающихся ГБОУ СОШ № 4 п.г.т. Безенчук с 01.09.2022г.
3. Контроль за исполнением приказа по организации питания обучающихся оставляю за собой.



Директор

*stny -*

Л.В. Шеховцова



УТВЕРЖДАЮ:  
директор  
п.г.т.Безенчук  
Шеховцова  
августа 2022 г.

**АКТ**  
**приёмки пищеблока**  
**к новому 2022-2023 учебному году**

**Юридический адрес:** 446 250, Самарская область, Безенчукский район, п.Безенчук, ул. Центральная, 89

**Фактический адрес:** 446 250, ул. Центральная, 89 (школа)

В целях охраны жизни и здоровья детей, организации горячего питания обучающихся в 2022-2023 учебном году комиссией в составе:

- Шеховцовой Л.В., директора ОО,
- Алтуниной Е.А. -замдиректора по АХЧ- члена комиссии;
- Ивачёвой Е.Ю., -замдиректора по ВР, члена комиссии
- Курочкин И.Г. -фельдшера школы, члена комиссии
- Алтуниной Ю.И.,-член родительского комитета ОО

был проведен визуальный осмотр и обследование помещений пищеблока (школьной столовой).

В результате обследования комиссией установлено:

1. **Обеденный зал** - фактическая площадь 173 м.2. Количество посадочных мест-160/ с учётом соблюдения социальной дистанции-120.

Обеденный зал оборудован столами, посадочными лавочками, контейнерами для столовых приборов, подставками для салфеток, контейнерами под хлебную (кондитерскую) продукцию.

**2. Оборудование пищеблока:**

2.1. Плиты для приготовления пищи электрические: 4-ёх конфорочные -2 шт, 6-конфорочные- 2 шт.; Плита КПСМ -4 шт. Всего конфорок-18 шт., исправно-18 шт.

-Электроплиты установлены строго горизонтальном состоянии/наклонены;

2.2. Водопроводный кран около плит (над плитами) имеется/не имеется;

2.3. Вентиляционный вытяжной зонт над плитами имеется / не имеется;

2.4. Электрический титан для подогрева воды-в наличии 4 шт., в рабочем состоянии- -4 шт.

2.5. Котёл варочный-в наличии 15 шт., в исправном состоянии- 15 шт., используется по назначению-15 шт.

2.4. Жарочный шкаф имеется/не имеется- 1 шт.

Вентиляционный вытяжной зонт над жарочным шкафом- имеется/не имеется

2.5. Пароконвектомат- в наличии -1 шт.

2.6. Мясорубка- имеется/не имеется- 1 шт. (вып.2004 г); - исправно- 1шт.

2.7. Протирочная машина НПО- 1 шт., (вып. 2011 г), исправно- 1шт. ;

2.8. Овощерезка- 1 шт., исправно- 1 шт.;

2.9. Картофелечистка - имеется/не имеется-1 шт., исправно- 1 шт.

2.10. Посудомоечная машина имеется/не имеется- шт.

2.11. Ванна моечная:

- 2-ух-секционная- 6 шт., в исправном состоянии- 6 шт., используется по назначению- 6 шт.;

- 1-секционная – 6 шт., в исправном состоянии- 6 шт., используется по назначению- 6 шт.;

2.12. Холодильное оборудование:

-камеры холодильные-1 шт., исправные- 1 шт.;

-бытовые холодильники- 6 шт., исправные-6 шт.,

-шкаф холодильный- 1 шт., исправно- 1 шт.

2.13. Заземление оборудования- имеется/ не имеется;

2.14. Умывальники из расчёта 1 кран на 20 посадочных мест- 3 шт.

2.15. Инструментарий (посуда, столовые приборы, кухонная утварь для приготовления пищи, разделочные доски)-в наличии, готово к использованию;

**3. Помещение складское:**

- для хранения бакалеи- 1 шт., для хранения овощей- 1 шт.

-разгрузка и перемещение сырых продуктов механизированы, ограждение клиноременной передачи- имеется.

**4. Холодное/горячее водоснабжение- обеспечено/ не обеспечено;**

**5. Канализация- обеспечено/ не обеспечено, исправна;**

**6. Туалетная комната-оборудована /не оборудована;**

**7. Места хранения верхней /рабочей одежды персонала- оборудованы.**

**8. Бракеражная комиссия** назначена приказом № 194/1 от 31.08.22, в комиссию включено- не менее 4 чел.: замдиректора по ВР, замдиректора по АХЧ, фельдшер школы, представитель родительской общественности.

**9. Журналы для фиксации сведений** о работе пищеблока, состоянии здоровья персонала, о качестве поступаемой в ОО продукции и готовых блюд- в наличии.

**Выводы комиссионного обследования:**

-на основании обследования помещений школьной столовой (пищеблока), имеющейся документации признать объект **готовым** /не готовым к организации питания обучающихся в 2022-2023 учебном году.

Председатель комиссии: Л.В.Шеховцова

Члены комиссии: Е.А.Алтуниной

Е.Ю.Ивачёвой

И.Г.Курочкиной

Ю.И.Алтуниной