

А К Т №2
проверки технического состояния
холодильного и технологического оборудования пищеблока

29.08.2025 г.

Комиссия, в составе:

Альперенко В.С. зам.директора по АХР

Джуровой Н.Н. – ответственная за организацию горячего питания в лицее

Песчанской Н.В. – медицинская сестра

установила:

1. Обеденный зал: количество посадочных мест 78, фактически 78
2. Количество умывальников: 4 (1 умывальник на 20 человек)
3. Оборудование пищеблока:

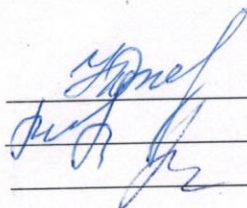
Вентилятор ЦН-70	1	В рабочем состоянии
Электронагреватель накопительный Н-150-2	3	В рабочем состоянии
Мармит электрический МЭП - 2 Б	1	В рабочем состоянии
Плита электрическая 6-комфорная ПЭП 0.72-6 М	1	В рабочем состоянии
Шкаф жарочный ШЖЭП-2	2	В рабочем состоянии
Шкаф холодильный ШХС-07	1	Исправны
Шкаф холодильный ШХС-1,12	1	Исправны
Электросковорода СЭСМ	1	В рабочем состоянии
Ванна моечная ВМО 31480 ВМО 31480	5	Для мытья сырых овощей, сырого мяса, для охлаждения блюд, вторичной обработки овощей и фруктов
Весы настольные	2	Исправны
Мясорубка электрическая	1	В рабочем состоянии
Витринный холодильник	1	В рабочем состоянии
Промышленный холодильник	1	В рабочем состоянии
Холодильник бытовой	3	В рабочем состоянии

Помещение для мытья, санитарной обработки и сушки посуды соответствует нормам СанПиН.

Помещение склада готово к размещению и хранению продуктов питания.

На основании осмотра пищеблока комиссия приняла решение: считать готовым к приему учащихся .

Члены комиссии



Джурова Н.Н.

Песчанская Н.В.

Альперенко В.С.