

Индивидуальный предприниматель
Ефремова
Ольга Викторовна

620014, г. Екатеринбург, ул. Вайнера, 60-88
623286, Свердловская обл., г. Ревда, ул. М.Горького, д. 56 офис 2
ИНН 667407378146 ОГРНИП 308667436500012
р/с 40802810862120046935 в ПАО КБ «УБРУР»
к/с 30101810900000000795 БИК 046577795
Тел./факс: 8/34397/ 50006 E-mail: efremovaov2012@yandex.ru

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МКОУ ООШ № 6
пгт. Дружинино



Т.А. Королева

М.п.:

«19» мая 2026г.

СОГЛАСОВАНО:
Индивидуальный предприниматель



О.В. Ефремова

М.п.:

«19» мая 2026г.

АКТ

технического состояния холодильного и технологического оборудования пищеблока
МКОУ ООШ № 6 пгт. Дружинино.

1. Место проведения осмотра: пищеблок МКОУ ООШ № 6 пгт. Дружинино, ул. Азина, 13.
2. Дата проведения осмотра: «18» мая 2026 года.

Комиссия в составе:

Электромонтер.

В.А. Перевозкин

Электромеханик

А.П. Шестаков

холодильного оборудования

3. Директор МКОУ ООШ №6

Т.А. Королева

Составили настоящий акт о том, что «18» мая 2026г. было проверено холодильное и технологическое оборудование пищеблока МКОУ ООШ № 6 пгт. Дружинино на предмет исправности, бесперебойной работы, соответствия параметров работы, заявленным в паспорте устройства.

В результате осмотра и проверки выявлено:

1. Шкаф холодильный среднетемпературный «СВ Polair» - 1 шт.

Проверялся в течение 24 часов. Максимальная температура составила $2\text{ C}^{\circ} + 6,0\text{ C}^{\circ}$.

Данные показания соответствуют основным техническим данным и характеристикам паспорта.

2. Шкаф холодильный среднетемпературный «Атлант» X-1602-100 - 1 шт.

Проверялся в течение 24 часов. Максимальная температура составила $2\text{ C}^{\circ} + 6,0\text{ C}^{\circ}$.

Данные показания соответствуют основным техническим данным и характеристикам паспорта.

3. Морозильный ларь «KRAFT 280 QX» низкотемпературный - 1 шт. проверялся в течение 24 часов. Максимальная температура составила $-18\text{ C}^{\circ} - 23\text{ C}^{\circ}$.

Данные показания соответствуют основным техническим данным и характеристикам паспорта

4. Плита электрическая ПЭ – 4 ШМ 4-х конфорочная с ЖШ - 1 шт.

Время работы при ревизии – 8 часов.

Все 4 конфорки у плиты без трещин и повреждений, рабочие поверхности горизонтальные, прогрев равномерный.

Терморегулятор и переключатель закреплены надежно, работают исправно, рассчитаны на регулирование температуры от 100 C° до 300 C° .

Регулятор мощности, определяющий степень нагрева: «слабый, средний, сильный» в рабочем состоянии, рассчитан на регулировку температуры до 270 C° . Максимально допустимая температура 320 C° .

5. Плита электрическая ПЭ – 4 Н 4-х конфорочная без ЖШ - 1 шт.

Время работы при ревизии – 8 часов.

Все 4 конфорки у плиты без трещин и повреждений, рабочие поверхности горизонтальные, прогрев равномерный.

Терморегулятор и переключатель закреплены надежно, работают исправно, рассчитаны на регулирование температуры от 100С⁰ до 300 С⁰.

Регулятор мощности, определяющий степень нагрева: «слабый, средний, сильный» в рабочем состоянии, рассчитан на регулировку температуры до 270 С⁰. Максимально допустимая температура 320 С⁰.

6. Машина протирочно-резательная МПР – 350 М – 1 шт.

Проверена в рабочем режиме как при нарезке сырых так и протирке вареных продуктов.

Электродвигатель включается нажатием кнопки «ПУСК», при загрузке продуктов резко замедления вращения ротора не выявлено, ротор лопастей не трется о протирочный диск.

7. Машина кухонная универсальная типа УКМ – 1 шт.

Проверена в рабочем режиме как при нарезке сырых так и протирке вареных продуктов.

Электродвигатель включается нажатием кнопки «ПУСК», при загрузке продуктов резко замедления вращения ротора не выявлено, ротор лопастей не трется о протирочный диск.

8. Мармит электрический кухонный ЭМК 70 КМ для 11 блюд – 1 шт.

Время испытаний 3 часа.

Рабочая температура регулируется от 40 С⁰ до 80 С⁰. Датчик температуры и терморегулятор исправны.

9. Пекарский шкаф ХПЭ-500 248 – 1 шт.

Время испытаний 2 часа.

Дверцы в количестве двух штук фиксируются в открытом и закрытом состоянии. Разогрев шкафа до температуры 240 С⁰ составил 30 мин. Максимальная температура 270 С⁰.

Переключатели ТЭНов в исправном состоянии. Все сигнальные лампы горят.

При ревизии проверены затяжки гаек крепления токопроводящих проводов на контактных стержнях ТЭН и натяжки проводов в клемных соединениях.

10. Машина тестомесильная МТМ-65 – 1 шт.

Проверена в рабочем режиме.

При нажатии кнопки «Пуск» включается электродвигатель, вал вращается. Номинальная мощность электродвигателя 1,5 кВт. Частота вращения вокруг своей оси 160-520 об/мин., вокруг оси бачка 40-130 об/мин.

11. Водонагреватель «ARISTON» 100л.


Время ревизии 1 час.

Производительность 100 л/час. Максимальная температура 75 С⁰.

Электроводонагреватель в исправном состоянии. Аварийный термовыключатель сработал.

Таким образом, комиссия в составе: электромонтера О.В. Перевозкина В.А. и механика холодильного оборудования В. Шестакова А.П. пришли к выводу об исправности холодильного и технологического оборудования пищеблока МКОУ ООШ № 6 пгт. Дружинино, соответствие его работы техническим характеристикам, указанным в паспортах, считает пригодным для работы и обеспечивающим соблюдение технологических режимов хранения продуктов и пищи и изготовления блюд.

Электромонтер
Электромеханик
холодильного оборудования



В.А. Перевозкин

А.П. Шестаков

Директор МКОУ ООШ №6

Т.А. Королева