АКТ
ревизии и технического обслуживания оборудования пищеблока

Наименование учреждения *МБОУ СОШ №43*
Дата проведения *21.07.2015 года*

Наименование цеха	Наименование оборудования	Перечень проведенных работ по технологическому обслуживанию и ревизии
Цех готовой продукции; Мясной цех; Рыбный цех; Овощной цех	Холодильное оборудование	1) внешний осмотр на соответствие правилам техники безопасности; 2) осмотр внутренних поверхностей охлаждаемого объема; 3) осмотр электроаппаратуры, приборов автоматики, затяжка электроконтактных соединений; 4) проверка: – надежности крепления и отсутствия механических повреждений защитного заземления (зануления); – исправности осветительных приборов; – состояния дверных ручек, замков, поддонов, сливных устройств, резиновых уплотнений дверей охлаждаемых объемов; – работоспособности оборудования и его составных частей; – герметичности холодильной установки; – работы автоматической и полуавтоматической систем оттайки; – уровня масла в картере компрессора; – натяжения ремней и затяжки крепления холодильного агрегата и электродвигателя; – автоматического режима работы холодильной установки и температуры в охлаждаемом объеме; 5) регулировка плавности перемещения и плотности прилегания дверок и шторок оборудования; 6) замена ламп освещения, шторок в охлаждаемом оборудовании, регулировка зазора между вентилятором и диффузором; 7) дозаправка хладагентом и маслом системы; 8) установка технологического фильтра для осушки системы холодильной установки;

Наименование цеха	Наименование оборудования	Перечень проведенных работ по технологическому обслуживанию и ревизии
Варочный цех	Тепловое оборудование - электрическая плита, духовой (жарочный) шкаф, электрическая сковорода.	1) внешний осмотр на соответствие правилам техники безопасности; 2) осмотр электроаппаратуры, приборов автоматики и затяжка электроконтактных соединений; 3) проверка: – надежности крепления и отсутствия механических повреждений защитного заземления (зануления); – исправности кожухов, ручек, ограждений; – состояния резиновых и других уплотнений; – работы оборудования в рабочем режиме в соответствии с заводскими инструкциями; 4) регулировка тепловой защиты; 5) зачистка электроконтактных соединений; 6) замена вышедших из строя сигнальных ламп;
Варочный цех	Тепловое оборудование - электрическая плита, духовой (жарочный) шкаф	<u>Дополнительно проводится:</u> 1) проверка исправности заземления конфорок, четкости фиксации положений пакетных переключателей на разных режимах работы
Варочный цех; Мясной цех; Рыбный цех; Моечный цех; Овощной цех.	Механическое оборудование – овощерезка, картофелечистка, мясорубка, тестомес,	1) внешний осмотр на соответствие правилам техники безопасности; 2) осмотр электроаппаратуры, затяжка электроконтактных соединений; 3) проверка: – комплектности оборудования; – надежности крепления и отсутствия механических повреждений защитного заземления (зануления) оборудования; – исправности электропроводки; – работы оборудования и уровня смазки в редукторах;
Варочный цех; Мясной цех; Рыбный цех и т.д.	Механическое оборудование – овощерезка	<u>Дополнительно проводится:</u> 1) проверка состояния: – резьбы на зажимных винтах крепления сменных механизмов; – пазов на приводном валу редуктора; – шипов валов сменных механизмов
Овощной цех	Механическое оборудование – картофелечистка	<u>Дополнительно проводится:</u> 1) проверка состояния: – абразивной поверхности рабочих органов, определения дисков, подлежащих

Наименование цеха	Наименование оборудования	Перечень проведенных работ по технологическому обслуживанию и ревизии
		замене при ближайшем текущем ремонте; – плотности и регулировки прилегания резинового уплотнения выгрузочной двери; – натяжения клиновидных ремней
Мясной цех	Механическое оборудование – мясорубка	Дополнительно проводится: 1) проверка: – качество заточки ножей и ножевых решеток; – состояние пальца шнека; – натяжение клиновидных ремней
Варочный цех	Тестомес	Дополнительно проводится: 1) проверка состояния: – резьбы на зажимных винтах крепления сменных механизмов; – пазов на приводном валу редуктора; шипов валов сменных механизмов

Рабочий по обслуживанию зданий и сооружений _____ В.К.Сорокотяга

Заведующий производством _____ _____

Арендатор пищеблока (для школ) _____ А.У.Абсеев

М.П.

Балансодержатель (Директор), _____ С.Н.Задорожняя

М.П.