

Акт проверки по вопросу организации горячего питания

Наименование ОУ МБОУ СОШ №1

Дата проверки 10.09.2020

ФИО, должность проверяющего _____

Рашина Татьяна Георгиевна, зав. производством

Наличие приказ о назначении ответственного за питание в ОУ	<i>имеется</i>
Наличие графика питания учащихся ОУ, размещённого в школьной столовой	<i>имеется</i>
Наличие приказа о составе бракеражной комиссии	<i>имеется</i>
Наличие десятидневного меню (обеда), согласованного с Территориальным управлением Роспотребнадзора	<i>имеется</i>
Наличие десятидневного меню завтраков и полдников 1-4 классов, утверждённого Министерством сельского хозяйства и продовольствия Московской области	<i>имеется</i>
Наличие меню на день проверки, размещённого в школьной столовой	<i>имеется</i>
Соответствие предлагаемых блюд утверждённому меню;	<i>Соответствует</i>
Наличие и своевременность ведения Журнала бракеража готовой кулинарной продукции	<i>Журнал имеется, запись ведётся своевременно</i>
Наличие и своевременное ведение Журнала здоровья	<i>имеется, запись ведётся своевременно</i>
Наличие и своевременное ведение Журнала учёта температурного режима холодильного оборудования	<i>имеется, запись ведётся своевременно</i>
Обеспеченность сотрудников пищеблока средствами индивидуальной защиты (маска, перчатки). (нахождение	<i>Обеспечено, на рабочем месте находится в СИЗ</i>

сотрудников пищеблока в масках и перчатках)	
<p>Санитарное состояние обеденного зала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие необходимого количество столовой мебели; - обработка мебели дезинфицирующими средствами; - наличие санитайзеров 	<p>удовлетворительное, количество мебели - достаточное</p> <p>проводится</p> <p>имеется</p>
<p>Соблюдение требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Столы накрыты с использованием влажной посуды (тарелки, стаканы, столовые приборы); - состояние кухонной и столовой посуды, имеются ли сколы; - маркировка оборудования, разделочного инвентаря и кухонной посуды, - наличие в складских помещениях приборов для измерения влажности и температуры 	<p>влажной посудой на столах нет</p> <p>нет</p> <p>промаркировано</p> <p>имеется</p>
<p>Санитарное состояние пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> - хранение пищевых продуктов на полу (да/нет), - режим уборки помещения, - наличие инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря, - наличие маркировки на моечных ваннах для мытья столовой посуды, 	<p>удовлетворительное</p> <p>нет</p> <p>соблюдается</p> <p>есть</p> <p>есть</p>
Наличие суточных проб (48 часов)	имеются

Акт составил Касимова Д.А. 

Сактом ознакомлены:  Короткий В.А.  Полосин С.С.  Полосин С.С.