

## Акт проверки по вопросу организации горячего питания

Наименование ОУ МА ДОУ Лицей № 19

Дата проверки 21.09.2020

ФИО, должность проверяющего Чигенева Н.В., Шарошкин А.В.  
группы общественной палаты г.о. Королев

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

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

Акт составил

Шарошкин А.В. [Подпись]  
 Чичанева А.В. [Подпись]

С актом ознакомлены: