

Акт проверки по вопросу организации горячего питания

Наименование ОУ МБОУ СОШ № 15

Дата проверки 11.09.2020

ФИО, должность проверяющего Зленко Светлана Александровна
член Общественной палаты
г.о. Королев
Суролешкова И.И. - зав. производств

| | |
|--|--|
| Наличие приказ о назначении ответственного за питание в ОУ | имеется |
| Наличие графика питания учащихся ОУ, размещённого в школьной столовой | имеется |
| Наличие приказа о составе бракеражной комиссии | |
| 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 | имеется |
| Соответствие предлагаемых блюд утверждённому меню; | Соответствует |
| Наличие и своевременность ведения Журнала бракеража готовой кулинарной продукции | журнал есть на 11.09.2020 на 14 ⁴⁰ журнал не заполнен |
| Наличие и своевременное ведение Журнала здоровья | имеется, запись ведётся своевременно |
| Наличие и своевременное ведение Журнала учёта температурного режима холодильного оборудования | имеется, запись ведётся своевременно |
| Обеспеченность сотрудников пищеблока средствами индивидуальной защиты (маска, перчатки). (нахождение | обеспечены, на рабочем месте находящаяся в СИЗ |

| | |
|--|---|
| 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, качество мебели - достаточное</p> <p>проводится</p> <p>отсутствует</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 посуды на столах нет</p> <p>нет</p> <p>крайне маркированы</p> <p>имеются</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: Шарошкин А.В.
 Федорова О.О. Корнеев А.Б.
 С актом ознакомлены: Смирникова И.И. Смирникова И.И.