

# Акт проверки по вопросу организации горячего питания

Наименование ОУ СОШ №8

Дата проверки 18.09.2020

ФИО, должность проверяющего Гусонов Максим Сергеевич, член ОП з.о. Королев

Тетенчук Наталья Владимировна - зам. пр. вои

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	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	имеется
Соответствие предлагаемых блюд утверждённому меню;	соответствует
Наличие и своевременность ведения Журнала бракеража готовой кулинарной продукции	Журнал имеется, данные ведутся своевременно
Наличие и своевременное ведение Журнала здоровья	Имеется, данные ведутся своевременно
Наличие и своевременное ведение Журнала учёта температурного режима холодильного оборудования	Имеется, данные ведутся своевременно
Обеспеченность сотрудников пищеблока средствами индивидуальной защиты (маска, перчатки). (нахождение сотрудников пищеблока в	Обеспечены, на рабочем месте находится в СИЗ

масках и перчатках)	
<p>Санитарное состояние обеденного зала:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие необходимого количества столовой мебели;</li> <li>- обработка мебели дезинфицирующими средствами;</li> <li>- наличие санитайзеров</li> </ul>	<p>удов-ое, кол-во мебели - достаточное</p> <p>производятся</p> <p>имеется</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 посуды на столах нет</p> <p>нет</p> <p>промаркированы</p> <p>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>удов-ое</p> <p>нет</p> <p>соблюдается</p> <p>есть</p> <p>есть</p>
Наличие суточных проб (48 часов)	имеются

Акт составил

С актом ознакомлены:

Гусанов М.С. [подпись]

Метелица Н.В. [подпись]

Куркина Н.В. [подпись]

Казанова Н.А. [подпись]