

Акт проверки по вопросу организации горячего питания

Наименование ОУ МБОУ СОШ № 13

Дата проверки 10 сентября 2020г

ФИО, должность проверяющего Злены Обществ. палаты
Вострова Г.Н. - зав. производств г.о. Королев

Наличие приказ о назначении ответственного за питание в ОУ	<i>есть</i>
Наличие графика питания учащихся ОУ, размещённого в школьной столовой	<i>есть</i>
Наличие приказа о составе бракеражной комиссии	<i>есть</i>
Наличие десятидневного меню (обеда), согласованного с Территориальным управлением Роспотребнадзора	<i>есть</i>
Наличие десятидневного меню завтраков и полдников 1-4 классов, утверждённого Министерством сельского хозяйства и продовольствия Московской области	<i>есть</i>
Наличие меню на день проверки, размещённого в школьной столовой	<i>есть</i>
Соответствие предлагаемых блюд утверждённому меню;	<i>соответствуют</i>
Наличие и своевременность ведения Журнала бракеража готовой кулинарной продукции	<i>журнал есть. на 10.09.20. на 9²⁶ журнал не заполнен.</i>
Наличие и своевременное ведение Журнала здоровья	<i>журнал имеется заполнен.</i>
Наличие и своевременное ведение Журнала учёта температурного режима холодильного оборудования	<i>имеется имеется</i>
Обеспеченность сотрудников пищеблока средствами индивидуальной защиты (маска, перчатки). (нахождение	<i>обеспечены находится в масках и перчатках</i>

<p>сотрудников пищеблока в масках и перчатках)</p>	
<p>Санитарное состояние обеденного зала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие необходимого количество столовой мебели; - обработка мебели дезинфицирующими средствами; - наличие санитайзеров 	<p>уровней вернейшее 74 посадочных места проводятся имеются</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>Влажная посуда не используется. имеются сколы маркировка имеется гигрометр 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>Пищевые продукты частично хранятся на полу. соблюдается. Влажная уборка после каждого приема пищи. имеются имеется маркировка</p>
<p>Наличие суточных проб (48 часов)</p>	<p>Проб хранятся в холодильнике 48 часов.</p>

Акт составил *Зелова О.В. Кем*

С актом ознакомлены:

М.В. Сергеева В.В.
Касишова