

Акт проверки по вопросу организации горячего питания

Наименование ОУ МАОУ "Гимназия №9"

Дата проверки 11.09.2020

ФИО, должность проверяющего _____

Мохнач Раиша Федоровна - зав производством

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

| | |
|--|--|
| <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>удовлетворительное, количество мебели - достаточное, проводится 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 нет промаркированы 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 нет соблюдается есть есть</p> |
| <p>Наличие суточных проб (48 часов)</p> | <p>имеется</p> |

Акт составил

Журашкис М.С. Журашкис

С актом ознакомлены:

Белова Р.В. Журашкис

Журашкис / Касьянова