

**Акт проверки организации питания в
МАОУ «СОШ 76» с участием родительской общественности**

Дата проверки 22.09.2021

№	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Своевременность заполнения документации по питанию:	+
	Журнал бракеража готовой продукции	
	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	
	Журнал здоровья сотрудников	
	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
	Ведомость контроля за рационом питания	
2	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	+
3	Количество перемычек и продолжительность, предназначенных для приема пищи	+
4	Питьевой режим в организации представлен:	+
	Стационарные питьевые фонтанчики	
	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность воды из питьевых фонтанчиков	
5	Качество обслуживания, наличие и состояние санитарной одежды персонала столовой	+
6	Наличие в обеденном зале согласованного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	+
7	Наличие договора с Роспотребнадзором о проведении лабораторных исследований	+
8	Наличие маркировки на инвентаре, оборудовании пищеблока	+
9	Отсутствие деформированной кухонной и столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, с поврежденной эмалью; разделочных досок и деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями	+
10	Использование моющих, дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	+
11	Качество уборки обеденного зала	+
12	Достаточное количество раковин для мытья рук	+
13	Наличие меню в столовой	+
14	Наличие контрольного блюда в столовой	+

15	Санитарное состояние столовой	+
16	Соблюдение температурного режима блюд	+
17	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока(полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Проводится визуально из обеденного зала	+
18	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования	+
19	Наличие договоров о дезинсекционной и дератизационной обработки	+
20	Информация об организации, осуществляющей питание в столовой с указанием номеров телефонов	+

Члены комиссии:

Представитель администрации школы

Назарова О.С.

О.С.

Ответственный за организацию питания

Мухоморова С.А.

С.А.

Педагог

Степанова С.М.

С.М.

Представители родительской общественности

Мельниченко И.И. 15

И.И.

Зимошине А.Р. 18

А.Р.

Натведа Ю.С.

Ю.С.
