

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

Дата проверки 19.05.2021

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

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 _____

Ответственный за организацию питания Кудрявцева Ю.И. _____

Педагог _____

Представители родительской общности Аветян Л.В. _____

Мансурова Е.В. _____

Александр _____