

Приложение
к приказу директора МАОУ «СОШ № 2»
от 01.09.2022 № 010942

АКТ № 1
проверки организации и качества питания в
муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
г.Владимира «Средняя общеобразовательная школа № 2
имени Героя Советского Союза И.Е. Жукова»

Дата: 02.09.2022

Время: 12.10

Члены комиссии:

1. Белянина Анна Владимировна, директор школы
2. Зякина Анна Викторовна, заместитель директора по воспитательной работе
3. Карцева Елена Владимировна, заместитель председателя общешкольного родительского комитета

Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Оформлен в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | Бракеражный журнал заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | Оборудование в рабочем состоянии |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | Температурные режимы холодильного оборудования соответствуют нормам, контрольные термометры в наличии |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение | Допуск к работе сотрудников столовой имеется |

| | | |
|----|--|--|
| | правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | Медицинские книжки в наличии |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | Условия и сроки хранения продуктов соответствуют нормам |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | Санитарные нормы соблюдены |
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | Условия мытья и обработки столовой посуды и приборов соблюдены |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | Обеспечение защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов удовлетворительное |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | Качество и оформление приготовленных блюд удовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | Температуры поданных на стол блюд соответствует норме |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | График посещения столовой классами соблюден |

Рекомендации комиссии:

Члены комиссии: Баламина А.В. 02.09.2022
(ФИО, дата)
Закша Н.В. 02.09.22
(ФИО, дата)
Жарцова Е.В. 02.09.22
(ФИО, дата)

А.В. Баламина
(подпись)
Н.В. Закша
(подпись)
Е.В. Жарцова
(подпись)