

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

**АКТ № 5**  
**проверки организации и качества питания в**  
**муниципальном автономном общеобразовательном учреждении**  
**г.Владимира «Средняя общеобразовательная школа № 2**  
**имени Героя Советского Союза И.Е. Жукова»**

Дата: 13.09.2022

Время: 09.10

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: Белкина А.В. 13.09.2022

(ФИО, дата)

Закша А.В. 13.09.22

(ФИО, дата)

Карцева Е.В. 13.09.22

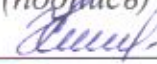
(ФИО, дата)



(подпись)



(подпись)



(подпись)