

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

**АКТ № 10**  
**проверки организации и качества питания в**  
**муниципальном автономном общеобразовательном учреждении**  
**г.Владимира «Средняя общеобразовательная школа № 2**  
**имени Героя Советского Союза И.Е. Жукова»**

Дата: 20.09.2022

Время: 08.30

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: Белаянина А.В. 20.09.2022

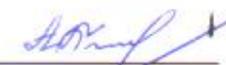
(ФИО, дата)

Закмаша Н.В., 20.09.22

(ФИО, дата)

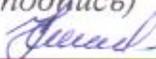
Карусь Е.В. 20.09.22

(ФИО, дата)

  
(подпись)



(подпись)



(подпись)