

Приложение
к приказу директора МАОУ «СОШ № 2»
от 01.09.2022 № 010945

АКТ № 117
проверки организации и качества питания в
муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
г.Владимира «Средняя общеобразовательная школа № 2
имени Героя Советского Союза И.Е. Жукова»

Дата: 05.04.2023

Время: 08.30

Члены комиссии:

1. Белянина Анна Владимировна, директор школы
2. Зякина Анна Викторовна, заместитель директора по воспитательной работе
3. Акулькина Юлия Юрьевна, учитель иностранного языка, секретарь комиссии по рассмотрению заявлений на предоставление льгот по оплате питания учащихся
4. Карцева Елена Владимировна, председатель 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 | Допуск к работе сотрудников |

| | | |
|----|--|--|
| | сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | столовой имеется |
| 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: Акуликина Т.В. 05.04.23

(ФИО, дата)

Т.В.
(подпись)

Зякина Н.В. 05.04.23

(ФИО, дата)

Н.В.
(подпись)

(ФИО, дата)

Карцева Е.В.

(ФИО, дата)

(подпись)

Е.В.

(подпись)