

Дата 06.03.23

г. Первоуральск

АКТ

проверки пищеблока МАОУ СОШ №22

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Замирова Р.Р.

Члены комиссии:

Олебнина А.А.
Тухвеев А.А.
Жилин И.В.

Составила настоящий акт о том, что:

№ п/п	Пункт проверки	Результат
1.	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте организации	+
2.	Наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	+
3.	Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному меню	+
4.	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	Еда на столах приемлемой т-ры.
5.	Индекс несъедобности (визуальная оценка отходов)	отходов мало.
6.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	большинству детей еда нравится.
7.	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	Еда вкусная.
8.	Наличие документов: <ul style="list-style-type: none"> - журнал отзывов и предложений - журнал бракеража - журнал витаминизации - санитарные книжки сотрудников пищеблока - журналы приема продукции 	 + + + + +
9.	наличие и использование электросушилок и бумажных полотенец при входе в пищеблок	имеются.
10.	наличие и использование жидкого мыла при входе в	имеются.

	помещение столовой	
11.	использование средств индивидуальной защиты (гигиенические маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда сотрудников столовой)	Сотрудники столовой в СИЗ
12.	Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств	+
13.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	Столы чистые, видная уборка проводится.
14.	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)	+
15.	Информационно-просветительская работа (использование на стенах столовой информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	+
16.	Наличие буфета	+
	Доступность его для детей	+
	Ассортимент	+
	Расчет (наличный, безналичный)	наличный

Комментарии: Помещение столовой чистое, прием пищи организован с учетом требований санитарии, уровень качества блюд на высоком уровне

Подписи:

Председатель комиссии Закирова Р.Р.

Члены комиссии:

Олибия И.И.
Тузев А.Е.
Алишер А.В.

Ознакомлена заведующая производством Мулмажметова Е.В.