

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 20»
(МАОУ СОШ № 20)

АКТ
ПРОВЕРКИ ПИЩЕБЛОКА В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

11.03.2022

№ 32

Комиссия в составе:

Председатель:

Меньшикова Ю.С., заместитель директора МАОУ СОШ № 20

Члены комиссии:

1. Хатмулина А.К., специалист по охране труда МАОУ СОШ № 20
2. Черепанова И.В., заведующая хозяйством МАОУ СОШ № 20
3. Брезгина С.В., председатель профкома
4. *Зыкова Н.С., председатель родительского комитета*

составила настоящий акт о том, что:

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте организации	<i>имеется</i>	
2	Наличие двухнедельного цикличного меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	<i>в наличии</i>	
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его цикличному двухнедельному меню	<i>в наличии</i>	
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	<i>горячая</i>	
5	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	<i>9%</i>	
6	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	<i>положительное</i>	
7	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	<i>положительное</i>	<i>Требное блюдо: макароны с печенью. Макароны твердые, легко отделяются друг от друга, умеренно соленные, хорошо проваренная, вкусная</i>
8	Наличие документов		
	Журнал отзывов и предложений	<i>в наличии</i>	
	Журнал бракеража	<i>в наличии</i>	
	Журнал витаминизации	<i>в наличии</i>	
	Санитарные книжки сотрудников пищеблока	<i>имеются</i>	
	Журналы приемки продукции	<i>в наличии</i>	
9	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	<i>имеются</i>	
10	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	<i>имеются</i>	

11	Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	имеется	
12	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	используются	
13	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	в наличии	
14	Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств	проводится	
15	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	удовлетворительное	
16	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	используется	
17	Наличие буфета	-	
	Доступность его для детей	-	
	Ассортимент	-	
	Расчет (наличный, безналичный)	-	
18	Достаточное время для принятия пищи обучающимися	20 мин.	

Председатель комиссии:

Ю.С.Меньшикова, зам.директора МАОУ СОШ № 20

Ю.С.Меньшикова « 11 » марта 2022г.

Члены комиссии:

А.К.Хатмулина, специалист по охране труда МАОУ СОШ № 20

А.К.Хатмулина « 11 » марта 2022г.

И.В.Черепанова, заведующая хозяйством МАОУ СОШ № 20

И.В.Черепанова « 11 » марта 2022г.

С.В. Брезгина, председатель профкома

С.В. Брезгина « 11 » марта 2022г.

Н.С.Зыкова, председатель родительского комитета
Н.С.Зыкова 11.03.2022г.