

Акт № 02
о контроле за организацией питания
в МБОУ «Школа - интернат № 4 для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья» г.Перми

от 28.09.2020г.

Комиссия по контролю за организацией питания в составе:

Бересневой Н.А.-учителя начальных классов;

Перовой М.В.- медицинской сестры;

Коротаевой Ю.А. - родителя.

В присутствии представителя ИП Галициной Н.А. и Нежелской А.В.- ответственного за питание.

Составили настоящий акт о контроле за организацией питания в МБОУ «Школа-интернат № 4 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» г. Перми по отдельным вопросам, а именно:

1. Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале.
 2. Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.
 3. Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки.
 4. Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой.
 5. Инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время имеются.
 6. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре.
 7. Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.
 8. Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.
 9. Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения. Соблюдается график проведения генеральных уборок.
 10. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте.
 11. Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню.
 12. Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями.
 13. Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды.
 14. Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (работы по дезинсекции, дератизации проводятся).
 15. Столовая обеспечена: фаянсовой, фарфоровой или стеклянной посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место; столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место.
- Дата проверки: 28.09.2020г.
Выводы, рекомендации: нарушений не выявлено.

Нежелская А.В. _____

Береснева Н.А. _____

Коротаева Ю.А. _____

Перова М.В. _____