

Акт

О проведении проверки организации питания в МАОУ СОШ НьюТон с участием родительской общественности

от 17.03.2022

Тема: контроль за работой пищеблока, соблюдение санитарных норм.

позиции	Отметка по итогам проверки	
1	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соблюдаются
2	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	да
3	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	да
4	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	да
5	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	да
6	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	в наличии
7	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	соблюдаются
8	Соблюдение правил мытья столовой посуды	соблюдаются
9	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	да

Марьямкевич Елена Теммадовна Маму
(родительница 5Б, 1А, 6К кл)

Бурнашева Тамара Владимировна
(родительница 1А, 6К кл) Зав