

до 27.04

АКТ

проверки организации питания обучающихся

образовательной организации МБОУ. ООШ №5

Организатор питания ООО. Объект

№п/п	Мероприятия	Отметка о выполнении
1	Соблюдение правил личной гигиены обучающимися:	
	-наличие перед входом в столовую-мыла	✓
	-антисептиков (кол-во)	✓
	-бумажных полотенец	✓
	-электрополотенец	—
2	Использование средств индивидуальной защиты работниками пищеблока (масок, перчаток)	✓
3	наличие и использование приборов обеззараживания воздуха в помещениях столовой (указать кол-во и месторасположения)	балтерис. лампы 1 в зале 1 в пищебл.
	-наличие графика работы приборов обеззараживания воздуха и ведение журнала его работы	✓
4	Наличие разработанного примерного меню в соответствии с новыми СанПиНами (указать 10 или 24 дневное), дата разработки меню	20 дневное, 08.04.21
	- соответствие разработанного меню с фактическим	соответствие
	-указать информацию об организации питания размещенной на сайте МОО	может не надо ✓
	Оформление информационного стенда для детей, родителей «О культуре питания»	✓
5	Приказ о создании бракеражной комиссии(указать реквизиты и должность членов комиссии)	№16 от 21.01.21г Председатель Рахмова А.А Члены О.Н. - камеристка Алиев А.С. - повар
6	Ведение нормативной документации:	
	-наличие меню-требования	✓
	-наличие технологических карт	✓
	-ведение ведомости контроля за рационом питания	✓