

**Акт**  
 проверки соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при обеспечении  
 питания обучающихся образовательных организаций.

*№ 09 0011 N 4*

(наименование ОО)

*15.12.2022г*

(дата проверки)

	Наименование	Установленный факт
1.	Возможность осуществления гигиенической обработки рук перед приемом пищи - теплая вода, - мыло, - сушилка для рук - иное	<u><i>есть</i></u> <u><i>есть</i></u> <u><i>есть</i></u> <u><i>есть</i></u>
2.	Наличие ежедневного меню, согласованное руководителем ОО	<u><i>есть</i></u>
3.	Наличие контрольного блюда на раздаче	<u><i>есть</i></u>
4.	Санитарное состояние помещения для приема пищи	<u><i>удовлетворительно</i></u>
5.	Санитарное состояние раздачи	<u><i>удовлетворительно</i></u>
6.	Санитарное состояние обеденных столов	<u><i>обеденные столы мыются не регулярно, требуют замены</i></u>
7.	Наличие на подоконниках зала для приема пищи цветов	<u><i>нет</i></u>
8.	Ведение «Гигиенического журнала» - наличие ежедневных отметок о состоянии здоровья работников	<u><i>есть</i></u>
9.	Наличие санитарной одежды на работниках пищеблока	<u><i>есть</i></u>
10.	Соблюдение раздельного хранения спец. одежды и верхней одежды	<u><i>есть</i></u>
11.	Наличие бактерицидных установок - в зале для приема пищи - в производственных цехах	<u><i>есть</i></u> <u><i>есть</i></u>
12.	Ведение журнала работы бактерицидных установок	<u><i>есть</i></u>
13.	Наличие раковин для мытья рук персонала в производственных цехах пищеблока	<u><i>есть</i></u>
14.	Наличие/хранение технологических карт у каждого повара на рабочем месте	<u><i>есть</i></u>
15.	Наличие разделочных досок, - трещины, - маркировка	<u><i>незначительное количество мышьяка.</i></u> <u><i>есть</i></u>
16.	Состояние технологического оборудование пищеблока - техническое - санитарное,	<u><i>удовлетворительно</i></u> <u><i>удовлетворительно</i></u>

	Наименование	Установленный факт
17.	Наличие дезинфицирующих средств Наличие в доступном месте инструкции использования Знание приготовления и применения средств (по инструкции), размещение в специально отведенном месте, наличие мерных емкостей	<u>есть</u>
18.	Соблюдение требований к хранению ветоши, ее обработке	<u>соблюдается обработка и хранение</u>
19.	Гигиеническое состояние моечного помещения Соблюдение требований к обработке столовой посуды Наличие инструкции по обработке посуды	<u>удовлетворительно удовлетворительно инструкция в наличие</u>
20.	Соблюдение требований товарного соседства	<u>соблюдается</u>

Комиссия:

руководитель ОО

(должность) (подпись, фамилия, инициалы)

зам дир по АХР Вешняков АЮ

(должность) (подпись, фамилия, инициалы)

мелииинский работник

(должность) (подпись, фамилия, инициалы)

Ознакомлен:

шеф-повар (сотрудник, ответственный за питание)

(должность) (подпись, фамилия, инициалы)

Ражацова Р. Г. Раф.

специалист по питанию Шен А. В. Черномырца

социальный педагог Шафр А. А. Валерьян