

**Акт  
внеплановой проверки по организации питания  
в МБУ 59**

г.о. Тольятти

« 1 » Июль 2021

В соответствии с приказом департамента образования от 15.03 2021 N  
в присутствии руководителя образовательного учреждения 100-нк/3.2

комиссией в составе: Гавришвили Екатерина Викторовна

проведена внеплановая проверка.

В ходе проведения проверки установлено следующее:

№	Вопросы проверки	Полностью соответствует норме (имеется)			Примечание
		Полностью соответствует норме (имеется)	Частично соответствует норме (имеется не в полном объеме)	Не соответствует норме (отсутствует)	
	<b>Соответствие деятельности образовательного учреждения требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"</b>				
	Санитарное состояние столовой	+			
	Санитарное состояние пищеблока	+			
	Санитарное состояние сан. узла, в том числе наличие бумажных полотенец	+			
	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов на тарелках, трещин на разделочных досках)	+			
	Состояние рабочих покрытий столов на пищеблоке	+			
	Наличие в холодильнике суточной пробы в специальных выделенных промаркированных емкостях (плотно закрывающиеся) при температуре от +2 °С до +6 °С.	+			
	Наличие контрольного блюда	+			
	Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока: - чистые спецодежда, обувь, колпаки; - маски, перчатки	+			
	Наличие моющих и дезинфицирующих средств в пищеблоке	+			
	Наличие в столовой заполненных журналов (на дату проверки): - гигиенический журнал (сотрудники); - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;	+			

- журнал бракеража готовой пищевой продукции;	+			
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;				
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;	+			
- ведомость контроля за рационом питания.	+			
Наличие технологических карт приготовления блюд	+			
Наличие в обеденном зале утвержденного меню, согласованного с руководителем учреждения	+			
Наличие рекомендаций по организации здорового питания детей	+			
Наличие приказа о создании бракеражной комиссии (в составе представители родительской общественности учреждения)	+			
Наличие оригиналов или заверенных копий санитарных книжек работников пищеблока в учреждении	+			
Соблюдение гигиенических требований детьми перед приемом пищи (в наличии мыло, сушилки для рук, бумажные полотенца)	+			
Соответствие продолжительности перемен для питания требованиям СанПиН (не менее 20 минут)	+			
Срок годности, маркировка продуктов, находящихся в холодильниках и холодильных камерах	+			

**ВЫВОДЫ**

*Итак же учреждение ознакомлено в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.*

**РЕКОМЕНДАЦИИ**

*Продолжить работу по организации питания в соответствии с требованиями.*

Акт составлен на 2 страницах в 2-х экземплярах

Члены комиссии: *Ташкина Е.В.*

С результатами проверки ознакомлен, экземпляр акта получил:

*01.04.2021. Ютаско*

(Ф.И.О., должность руководителя или уполномоченного представителя проверяемого учреждения, подпись)

Дата ознакомления «01» 04 2021