

Акт проверки организации горячего питания от 07.09.2020г.

№	Мероприятия, действия	Результат проверки
1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (п.14.2[1])	+
2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (п.14.2[1])	+
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п.13.10.[1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока 1 раз в год (п.13.9 [1])	+
4	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п.13.9 [1])	+
5	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п.4.14[1])	+
6	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	+
7	Работа технологического и холодного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п.4.3[1])	+
8	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п.5.10 [1])	+
9	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой ниже полки не менее 50 см от пола (п.4.6 [1])	+
10	Имеется примерное 10-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.08.2008, согласованное руководителем учреждения (п.6.5 [1])	+
11	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню(п.6.22 [1])	Соответствует
12	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п.14.9[1])	+

Директор школы

Ответственный за организацию питания

Казанцева
Баршин

С.Г. Казанцева

Баршин А.С.