**Акт обследования столовой и пищеблока МАОУ СОШ № 2 (ул.Азина, 1/1) на основании Программы производственного контроля от 16.11.2020г.**

Проверка проведена комиссией в составе: Ошмариной В.В., Степановой Н.Ю., Беляевой О.В.

1. Квалификация работников пищеблока соответствует.
2. У работников пищеблока имеются медицинские книжки с отметкой о прохождении медосмотра в соответствии с требованиями.
3. Работниками соблюдаются санитарно-гигиенические требования: - при входе имеются антибактериальные средства;

- соблюдается масочный режим, перчатки;

- ведется журнал визуального осмотра работников (температурный режим).

**4**. Ведется журнал учета проведения уборки (4 раза в день)

**5**. имеются документы на поступающие продукты питания и хранятся до полной реализации продуктов.

**6**. Ведется журнал учета времени работы бактерицидной установки. Обработка 2 раза в день.

**7**. Соблюдаются условия хранения скоропортящихся продуктов, ведется журнал.

**8**. Ведется журнал температурного режима в холодильных и морозильных камерах. Температура соответствует норме.

**9**. Ведется бракеражный журнал всех продуктов.

**10**. Ведется журнал бракеража готовой кулинарной продукции для преподавателей.

**11.**Имеются документы на поступающие продукты питания в соответсвии с требованиями.

**12**. В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании.

**13.** Обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня.

**14.** Обеспечивается хранение суточных пробв соответствии с требованиями.

**15** Ведется «Ведомость контроля за рационом питания».

**16**. Витаминизация проводится 3 раза в неделю.

**17**. Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время.

**18.** Столовая в полной мере обеспечена фаянсовой и стеклянной посудой без сколов.

Степанова Н.Ю.

Ошмарина В.В.

Беляева О.В.