

АКТ № _____
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 25 11 2022 г.

МОБУ Покровская СОШ Октябрьского района

Комиссия в составе Трофимовой А.В., Поповой Н.С., Цвелевой О.А.,
Милославской С.В., Вершинина А.И.

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж). ✓
2. Контрольное взвешивание. ✓
3. Соблюдение цикличного меню. ✓
4. Контроль соблюдения норм питания. ✓
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников. ✓
6. Контроль соблюдения сроков проведения мероприятий, обозначенных в планах работы ✓
7. Контроль ведения документации пищеблока.
8. Контроль сертификации продукции.
9. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей, детей-инвалидов, детей из семей СОП, опекаемых детей ✓
10. Проверка качества, количества и оформления приготовленных бли д. ✓
11. Мониторинг ведомостей питания ✓
12. Контроль соблюдения графика работы столовой. ✓
13. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся. ✓
14. Контроль соблюдения графика питания обучающихся. ✓
15. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
16. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
17. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
18. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
19. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
20. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников ✓

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) Норма
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) Норма
3. Цикличное меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) соблюдается
4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) соблюдается
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) удовлетворительное
6. Сроки проведения мероприятий, обозначенных в совместном плане работы администрации и комиссии общественного (родительского) контроля (Соблюдаются/не соблюдаются, иное): соблюдаются
7. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) Ведется, но находится у директора ООО "Солер"
8. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) на корейских в холодильнике
9. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) обеспечены
10. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) соответствует
11. Ведомости питания (Ведутся/не ведутся/иное) Ведутся
12. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) не есть в столовой
13. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) Ведется
14. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное)

имеется

15. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
16. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
17. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное) _____
18. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
19. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
20. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____

В результате проверки установлено: Дети и молодежь и многодетных семей выдана ртг, ртг с ОБЗ и выдана обмоченной базилитной итмошка. Есть также мясное изделие. Сертификаты и все документация по кухне и инвентарю у директора ООО "Сочер" Норки и выдан бланк соблюдения температурного режима выдан бланк соблюдения. При этом

Подпись членов комиссии:

Прозорова Д.В.
Иванов О.Н.
Колесов С.В.
Резкина Л.Ч.