

АКТ № 1
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 22.09.2022 г.

МОБУ Покровская СОШ Октябрьского района

Комиссия в составе Трогоровой А.В., Попова И.С.,
Крошкин Т.А., Котляр И.С.

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

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж). ✓
2. Контрольное взвешивание. ✓
3. Соблюдение циклического 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 блюд. ✓
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) соответствует
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) соответствует
3. Циклическое меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) соблюдается
4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) соблюдаются
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблок 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) _____
7. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиН/не ведется/иное) _____
8. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) _____
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) имеется
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: Итого соответствует заявленному.
Сам прибор исправен, вышло термометр. Термометр в
столовке исправен. Термометр на кухне исправен.
Сам термометр исправен.

Подписи членов комиссии:

Иванова И.И.
Котлов И.С.
Николаев И.И.
Плещинский И.И.
Михайлов Т.И.
Резькина Л.И.