

АКТ № _____
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 17.02.2025 г.

МОБУ Покровская СОШ Октябрьского района

Комиссия в составе

Мельников Ю.И.
Цыганов

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) _____
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
3. Циклическое меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблок и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) _____
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 СанПиНа/не ведется/иное) _____
8. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) _____
9. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) _____
10. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) _____
11. Ведомости питания (Ведутся/не ведутся/иное) _____
12. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) _____
13. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
14. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____

- 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: смета соответствует
завешенному, вода горячая, в кувшине, в котле
оборудован, в банках есть порошок.

Посоветовали: добавить в смету сметану
и сметану, сметану, сметану.

Подписи членов комиссии:
Мед | Мельников Ю. Г.

