

АКТ № 1
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 28.09.2023 г.

МОБУ Покровская СОШ Октябрьского района

Комиссия в составе

Комиссар И.С., Фрогаровой А.В.

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: всего соответствует
заявлению. Выход товара соответствует
нормам. С товаром работа ведется и оформляется.
Условия хранения столовой соблюдаются
Имеется сертификат и ветфельдия
свидетельства на продукты. Все введено

Подписи членов комиссии:

Шибанов | Коммер. ч.с.
Строганов | Строганов А.В.

