АКТ № 3
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 26.03 2025 г. МОБУ Покровская СОШ Муниципального округа

Комиссия в составе

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 соблюдений 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. Цикличное 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:
На кухни все чисто и аккуратно. Еда вкусная, блюда соответствуют меню. Оборудование школьной столовой в неудовлетворительном состоянии.

Подписи членов комиссии: