

Акт №4
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

От 25.03.2024г.

МАОУ «СОШ №15»

Комиссия в составе Дорожевец О.А., Чуманова Е.С., Архипова Н.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 ведения документации пищеблока.
7. Контроль сертификации продукции.
8. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.
9. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
10. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
11. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
12. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
13. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
14. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
15. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
16. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
17. 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, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное/неудовлетворительное/иное) удовлетворительное
6. Документация пищеблока (ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) документация ведётся в соответствии с требованиями СанПиНа
7. Сертификация продукции (сертификаты имеются/отсутствуют/иное) сертификаты имеются
8. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (обеспечены/не обеспечены/иное) обеспечены
9. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (соответствует/не соответствует норме/иное) соответствует
10. Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведется/не ведется/иное) ведется
11. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) имеется
12. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии/в неудовлетворительном состоянии/иное) в удовлетворительном состоянии
13. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) соблюдается
14. Уборочный инвентарь, моющие дезинфицирующие средства (имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) имеются, правила хранения соблюдаются
15. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) соблюдаются
16. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) имеются

Подписи членов комиссии: