

АКТ № 2
проверки питания в МАОУ «НОШ № 1»

«11» 10 2022 г.

г. Губаха

Комиссия в составе Лозановой Ж.А. Малюковой И.С.
Богачева О.В. Карамурзовой П.А.
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. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
9. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
10. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
11. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
12. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
13. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
14. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
15. 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 (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное/неудовлетворительное/иное) _____
6. Документация пищеблока (ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
7. Сертификация продукции (сертификаты имеются/отсутствуют/иное) _____
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (соответствует/не соответствует/иное) _____
9. Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведется/не ведется/иное) _____
10. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
11. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
12. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
13. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдается/не соблюдается/иное) _____
14. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
15. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____

Подписи членов комиссии:

Лозанова Ж.А.
Богачева О.В.