

АКТ № 7  
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 18.04 2023.

МАОУ «НОШ №1»

Комиссия в составе Миньваевы С.В. директора; Герасимовых Г.Х. педагогический контролер; Босой О.В. педагог; Мельникова В.С. зав. школой 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) \_\_\_\_\_
- 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, 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. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) \_\_\_\_\_
9. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) \_\_\_\_\_
10. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) \_\_\_\_\_
11. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) \_\_\_\_\_
12. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) \_\_\_\_\_
- ⑬ Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) \_\_\_\_\_
- ⑭ Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_
15. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_
- ⑯ Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) В наличии. Все в порядке  
Медсестра

Подписи членов комиссии:

Босой О.В.  
Карта С.В.