

АКТ № 3
проверки питания в МАОУ «НОШ № 1»

«24» 11 2024 г.

г. Губаха

Комиссия в составе Рожановой Н.А. зам. дир. по УВР; Босой О.В. завхоза; Волковой А.П. члена общешкольного комитета; Мамкиной И.С. зам. дир.
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) зав. пищеблоком и сотрудниками: сан. сост.
6. Документация пищеблока (ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) удовл.
7. Сертификация продукции (сертификаты имеются/отсутствуют/иное) _____
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (соответствует/не соответствует/иное) Тщательное взвешивание по качеству состав-ной норме.
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) Столы, табуретки в удовл. состоянии. Стулья покрываемые.
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) В санитарных книжках у всех сотрудников все оформлено, кривые не представлено.

Подписи членов комиссии:

Босой Босой О.В.
Волк И.С. Мамкина