

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

«13» ноября 2013 г.

г. Губаха

Комиссия в составе Миловакова Т.И., директор; Козинский Кирилл Юрьевич; Мельничар Вадим А.В., с.с. Кедасов М.С., Маломов И.С.
провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
- ② 2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение циклического меню.
4. Контроль соблюдения норм питания.
- ⑤ 5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль ведения документации пищеблока.
7. Контроль сертификации продукции
- ⑧ 8. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
9. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
- ⑩ 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 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) В зале чисто, на пищеблоке порядок.
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)
Блюда соответствуют вкусовым качествам
9. Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведется/не ведется/иное) _____
10. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное)
Все учащиеся питаются в соответствии с графиком.
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:

Мелу Т.И. Миловакова
Вадим А.В. Кедасов

И.С. Маломов
Кирилл Юрьевич Козинский