

АКТ № 6
проверки питания в МАОУ «НОШ № 1»

« 22 » февраля 2024 г.

г. Губаха

Комиссия в составе Мирошников В. И., директор; Карамордова Т. С., администратор-контролер; Ренкина В. Викт. дир., Юсупов С. В., фельдшер 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 4. Контроль соблюдения норм питания.
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль ведения документации пищеблока.
- ⑦ 7. Контроль сертификации продукции
8. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
- ⑨ 9. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
10. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
11. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
- ⑫ 12. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
- ⑬ 13. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
- ⑭ 14. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
- ⑮ 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 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 7. Сертификация продукции (сертификаты имеются/отсутствуют/иное) отсутствуют один на кухню
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (соответствует/не соответствует/иное) соответствует
9. Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведется/не ведется/иное) ведется регулярно
10. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
11. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
- ⑫ 12. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) соблюдается
- ⑬ 13. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдается/не соблюдается/иное) правильно оформлены табель - СФ
14. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
- ⑮ 15. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) мер. осеменов имеется книжки в порядке

Подписи членов комиссии:

Мирошников В. И.
Карамордова Т. С.
Ренкина В. Викт.
Юсупов С. В.