

АКТ № 4
проверки питания в МАОУ «НОШ № 1»

« 16 » марта 2024 г.

г. Губаха

Комиссия в составе Врашова Н.А. зам. дир., Босая О.В. зам. дир., Красовская Е.А. родит. комитет, Малюшева Ч.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) соответствует
2. Объем выхода готового блюда (соответствует норме/не соответствует норме/иное) соответствует норме
3. Циклическое меню (соблюдается/не соблюдается/иное) соблюдается
4. Нормы питания (соблюдается/не соблюдается/иное) соблюдается
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное/неудовлетворительное/иное) удовлетворительное
6. Документация пищеблока (ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное)
7. Сертификация продукции (сертификаты имеются/отсутствуют/иное) есть
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (соответствует/не соответствует/иное) соответствует
9. Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведется/не ведется/иное) ведется
10. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) имеется, соблюдается
11. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) в удовл. состоянии
12. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) соблюдается
13. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) правила хранения соблюдаются
14. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдается/не соблюдается/иное) соблюдается
15. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) имеются

Подписи членов комиссии:

Врашова Н.А. / Н.А. Врашова
Красовская Е.А. / Е.А. Красовская
Малюшева Ч.С. / Ч.С. Малюшева