

АКТ № 8  
проверки питания в МАОУ «НОШ № 1»

« 19 » апреля 20 24 г.

г. Губаха

Комиссия в составе Мельникова Т.И., директор; Василев О.В., завхоз;  
Жаранкова Т.А., рез. кабинет; Малышева И.С., соц. кед.  
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) соотв. норме
2. Объем выхода готового блюда (соответствует норме/не соответствует норме/иное) соотв. норме
3. Циклическое меню (соблюдается/не соблюдается/иное) соблюдается
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. Сертификация продукции (сертификаты имеются/отсутствуют/иное) имеются все
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (соответствует/не соответствует/иное) \_\_\_\_\_
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) состояние удовлет.
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) сроки хранения соблюдаются
15. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) \_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии:

Мельникова Т.И.  
Жаранкова Т.А.  
Малышева И.С.