

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

« 19 » сентября 20 25 г.

г. Губаха

Комиссия в составе Мельникова Т.И., дир-ра; Малюшева И.С., зам. дир.
Восов О.В., зам. дир.; Волкова А.Н., председ-ль обществ. комиссии
провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

- ✓ 1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
- ✓ 2. Контрольное взвешивание.
- 3. Соблюдение цикличного 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.
- ✓ 16. Контроль обеспечения питания по индивидуальному меню.

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) _____
объем съед-ся норм.
- 3. Цикличное меню (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
- 4. Нормы питания (соблюдается/не соблюдается/иное) соблюдается
- 5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников
(удовлетворительное/неудовлетворительное/иное) состояние удовлетворит.
- 6. Документация пищеблока (ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное)
документация в порядке, съед-ся требованиям СанПин
- 7. Сертификация продукции (сертификаты имеются/отсутствуют/иное) _____
- 8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (соответствует/не соответствует/иное) _____
- 9. Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведется/не ведется/иное)
отчет ведётся в срок.
- 10. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное)
соблюдается
- 11. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
- 12. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное)
температурный режим соблюдается
- 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) _____
- 16. Индивид. меню на 10 дней имеется, справки предост-на.
Дети питаются.

Подписи членов комиссии:

Мельникова Т.И.
Волкова А.Н.

Восов О.В.
Малюшева И.С.