

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

« 14 » 09 2022 г.

г. Губаха

Комиссия в составе Розанова Н.А., отв. лица; Малошова И.С., сог. pedag;  
Босая О.В., педагогика

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) \_\_\_\_\_
2. Объем выхода готового блюда (соответствует норме/не соответствует норме/иное) \_\_\_\_\_
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) удовле
6. Документация пищеблока (ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) соотв. треб. 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) \_\_\_\_\_
10. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) график есть, вывешены по графику
11. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) удовле
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) инвентарь хранится отдельно
14. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдается/не соблюдается/иное) \_\_\_\_\_
15. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) \_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии: Ольга / Розанова Н.А.  
Ольга / Малошова И.С. /  
Босая / Босая О.В.)