

АКТ № 1
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 16.09. 2019 г.

МАОУ «НОШ №1»

Комиссия в составе: Ремизинко Н.В., Максимов И.С.,
Талкин О.В., Босой О.В.

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. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.
- ✓ 9. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
- ✓ 10. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
- ✓ 11. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
- ✓ 12. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
- 13. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
- 14. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
- ✓ 15. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
- ✓ 16. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
- ✓ 17. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

- 1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме / иное) соответствует норме
- 2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме / иное) _____
- 3. Цикличное меню (соблюдается / не соблюдается / иное) соблюдается
- 4. Нормы питания (Соблюдаются / не соблюдаются / иное) _____
- 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) документация ведется в соответствии с требованиями СанПиНа
- 7. Сертификация продукции (Сертификаты имеются / отсутствуют / иное) _____
- 8. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены / не обеспечены / иное) _____
- 9. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует / не соответствует норме / иное) соответствует норме
- 10. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется / не ведется / иное) документация ведется
- 11. График питания обучающихся (имеется / не имеется, соблюдается / не соблюдается / иное) график питания соблюдается
- 12. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии / иное) удов.
- 13. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается / не соблюдается / иное) _____
- 14. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются / отсутствуют; правила хранения соблюдаются / не соблюдаются / иное) имеются хранятся отдельно.
- 15. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются / не соблюдаются / иное) соблюдаются
- 16. Санитарные книжки сотрудников (имеются / не имеются / иное) имеются

Подписи членов комиссии:

Ремизинко Н.В. — Босой О.В. — Максимов И.С. — Талкин О.В.