

АКТ № 2
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 26.10 2020 г.

МАОУ «НОШ №1»

Комиссия в составе Возанова Н.А. Карандунова М.А.
Меренич О.А. Термишина Н.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) _____
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
соответствует норме
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) _____
7. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) сертификаты в наличии
8. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) _____
9. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) _____
10. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
11. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
соблюдается в полном объеме
12. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
13. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
соблюдается
14. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют, правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
15. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
16. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____

Подписи членов комиссии:

Возанова Н.А. Карандунова М.А. Меренич О.А. Термишина Н.В.