

АКТ № 1
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 15.09. 2023г.

МАОУ «НОШ №1»

Комиссия в составе Миньваасова Т.И., директор; Малышева Н.С., соц. нед.; Доева О.В., фельдшер; Карповичева Т.А., родиль. контрол.
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) _____
3. Цикличное меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) Соблюдаются
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.
8. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) _____
9. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) соотв. норме.
10. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
11. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) Имеется основной график (со вкл. пятницы) и график в каникулы
12. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
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) _____
15. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
16. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____

Подписи членов комиссии:

Миньваасова Т.И.
Малышева Н.С.
Карповичева Т.А.