

Акт № 3

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

От 13.09.2024

МБОУ «СОШ №25»

Комиссия в составе Н.А. Симова, Т.Н. Слободина

Проверила проверку по следующим вопросам:

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. 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. Проверка 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 у сотрудников.

В результате проверки установлено:

1. Сырая и готовая продукция (соответствует норме/не соответствует норме) соответствует
2. Объем выхода готового блюда (соответствует норме/не соответствует норме) соответствует
3. Циклическое меню (соблюдается/не соблюдается) соблюдается
4. Нормы питания (соблюдаются/не соблюдаются) соблюдается
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное/не удовлетворительное) удовлетворительное
6. Документация пищеблока (ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется в соответствии с требованиями СанПиНа) ведется в соответствии с требованиями СанПиНа
7. Сертификация продукции (сертификаты имеются/не имеются) сертификаты имеются

8. Обучающиеся из малообеспеченных семей обеспечиваются льготным питанием (обеспечиваются/не обеспечиваются) обеспечиваются

9. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (соответствует нормам/не соответствует нормам) соответствует нормам

10. Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведётся, не ведётся) ведётся

11. График питания обучающихся (имеется/не имеется; соблюдается/не соблюдается) имеется
соблюдается

12. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии/не в удовлетворительном состоянии) в удовлетворительном состоянии

13. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается) соблюдается

14. Температура воды в моечных ваннах (соответствует нормам СанПиНа/не соответствует нормам СанПиНа) соответствует нормам

15. Уборочный инвентарь, моющие дезинфицирующие средства (имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются) имеются, правила хранения соблюдаются

16. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдается/не соблюдается) соблюдаются

17. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются) имеются

Подписи членов комиссии:

Александр
Слоб

Н.А. Симова
Т.Н. Слободянок