Акт №_ 1_

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

От 11. 09. 2023 МБОУ»СОШ№25»

Комиссия в составе Слободянюк Т.Н. Симованюк Н.А.

Проверила проверку по следующим вопросам:

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.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 готова продукция (соответствует норме/не соответствует норме) соответствует

2.Объем выхода готового блюда (соответствует норме/не соответствует норме) Соответствует

3.Цикличное 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 требования СанПина) ведется в соответствии с требованиями СанПина

7.Сертификация продукции (сертификаты имеются/не имеются) сертификаты имеются