АКТ № 4
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 6 апреля 2017 г. **МБОУ СОШ №1 МО «Барышский район»**

Комиссия в составе Родионова Е.В., Чернышова Е.В
Погодина Н.А. Мифанова. М.С, Зуморина М.Х.

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):
в присутствии ст. повара Никишиной С.В

✓ 1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение цикличного меню.
4. Контроль соблюдений норм питания.
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль соблюдения сроков проведения мероприятий, обозначенных в планах работы Центра здорового питания.
7. Контроль ведения документации пищеблока.
8. Контроль сертификации продукции.
✓ 9. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.
10. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
11. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей

12. Контроль соблюдения графика работы столовой.
13. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
14. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
15. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
16. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
17. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
18. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
19. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
20. 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)_____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное)_____
6. Сроки проведения мероприятий, обозначенных в плане работы Центра здорового питания (Соблюдаются/не соблюдаются, иное)_____
7. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПина/не ведется/иное)_____
8. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное)_____
9. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное)_____
10. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное)_____
11. Ведомости питания классных руководителей (Ведутся/не ведутся/иное)_____
12. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное)_____
13. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное)_____
14. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное)_____

15. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное)_____

16. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное)_____

17. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное)_____

18. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное)_____

19. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное)_____

20. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное)_____

В результате проверки установлено: Качество сырой и готовой продукции соответствует норме
Льготное питание получают все учащиеся согласно списка. Порции соответствуют норме

Подписи членов комиссии:

Родионова Е. Б
Чернышова Е. В
Погодина Н. А
Лифанова М. А
Зуморина М. А.