

АКТ № 5
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 21 апреля 2017 г.

МБОУ СОШ №1 МО «Барышский район»

Комиссия в составе Родионова Е.Б., Деревяшкина Л.В.,
Зуморина М.А.,

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

в присутствии ст. повара Фикишевой С.В.

- 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 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. Циклическое 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 (Ведется/не ведется/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: Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. График работы соблюдается. Дети принимают пищу в отведенное для классов время. Температура в моечных ваннах соответствует норме. Песудомоечные машины в рабочем состоянии.

Подписи членов комиссии:

Подп.	Родионова Е.Б.
Подп.	Деревяшкина Л.В.
Подп.	Зушорина И.А.