

Акт № 7

проверки питания в МБОУ СОШ №1 МО «Барышский Район»

от 12 ноября 2020г.

Комиссия в составе Острова О.В., Родионова Е.Б.

Зуссофиса М.И.

В присутствии старшего повара Фроловой В.А.

Провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком v)

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 введомостей 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. Циклического меню (соблюдается/не соблюдается/ иное)_____

4. Нормы питания (соблюдаются/не соблюдаются/ иное)_____

5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников
(удовлетворительное / не удовлетворительное / иное)_____

6. Сроки проведения мероприятий, обозначенных в планах 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. Обучающихся из малообеспеченных семей льготным питанием (обеспечены /не обеспечены / иное)_____

10. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует норме /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 /не удовлетворительном /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 (имеется/ не имеется, соблюдается/не соблюдается/ 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: Выготские питающиеся ветро-механические, которые подаются газобалонные - на территории, бизнесное руководство - ведут мониторинг питания

В столовой поддерживается гигиенические - равноудаленный, чтобы не было зара-жения (COVID 19)

Подписи членов комиссии:

Острова О.В.
Зубарева Е.В.
Зубарева М.А.