

Акт № 8

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

от 18 декабря 2020 г.

Комиссия в составе Острова Анны Владимовны,
Федюнова Екатерины Борисовны
Зуморина Марины Александровны

в присутствии ст. повара Труновой В.Д.

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 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.
5. 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: _____

циклическое меню соблюдается. Дети
получают фрукты. Термины соответствуют
норме.
Сотрудники столовой все прошли
мед. осмотр

Подписи членов комиссии:

Д.Р. Сестрова А.В.
Ю.Ф. Федюкова Е.К.
З.А. Зубелоричева И.А.