

Акт № 9

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

от 19 января 2021 г.

Комиссия в составе Зуморина М.А., Острова А.В.

Родимова Э.Б.

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

*в присутствии ат. повара Фремотой В.А.*

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: В столовой заменена посуда  
очень красивые тарелки и бокалы, очень приятное  
оформление столов для детей.  
Выполняется график мытья посуды  
оборудование в сек. столовой удобное.  
Соблюдается соседнее хранение продуктов

Подписи членов комиссии:

И. Зуморина И.А.  
Ю.Ф. Фоминев Е.Б.  
М.А. Остров А.В.