

АКТ № \_\_\_\_\_  
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 25 ноября 2024г.

МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 8»

Комиссия в составе отв. по питанию Сумишкова С.И.  
зам. завхоза Сидорова А.П.  
зам. завхоза Андреева С.В.

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.
- ✓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

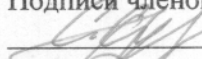
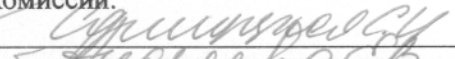


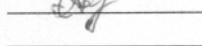
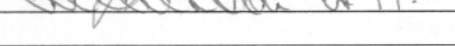
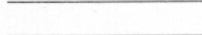

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

- 1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) соответствует
- 2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) соответствует норме
- 3. Циклическое меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) соблюдается
- 4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_
- 5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) удовлетворительное
- 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) документация ведется
- 8. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) \_\_\_\_\_
- 9. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) обеспечены
- 10. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) соответствует
- 11. Ведомости питания классных руководителей (Ведутся/не ведутся/иное) \_\_\_\_\_
- 12. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) имеется
- 13. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) ведется
- 14. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) имеется

15. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) в удовлетворительном состоянии
16. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) соблюдается
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) имеются
19. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) соблюдается
20. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) \_\_\_\_\_

В результате проверки установлено: оплащивание металла соответствует нормам

Подписи членов комиссии:

|  |   |
|--|---|
|    |    |
|   |   |
|  |  |
|  |  |