

АКТ № 4
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 20.12 2024г.

МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 8»

Комиссия в составе отв. по питанию Сумина С.И.
соч. педагог Сидорова А.Р.
зам. директора по УВР Ларионов И.В.
провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение цикличного 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
3. Цикличное меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) соблюдается
4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) соблюдается
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) ведется
8. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) имеется
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, соблюдается

15. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) удовлетворительно
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) _____
19. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
20. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____

В результате проверки установлено: _____

Согласование истинно соответствует
нормам

Подписи членов комиссии:

<u>[Подпись]</u>	<u>Смирнова С.И.</u>
<u>[Подпись]</u>	<u>Смирнова Т.В.</u>
<u>[Подпись]</u>	<u>Смирнова В.В.</u>
_____	_____
_____	_____