

АКТ № 3
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ/ДОШКОЛЬНОЙ ГРУППЕ

от 29.05 2023 г.

МОУ ООШ с. Малая Хомутерь МО «Барышский район»

Комиссия в составе Каширкина Е.Ю., Гусенко М.А.,
Ю.В. Волыникова

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

- провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):
- 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. Циклическое меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
- 4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
- 5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) _____
- 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) _____
- 8. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) _____
- 9. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) _____
- 10. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/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 состоянии, в неудовлетворительном состоянии/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 (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: циркулярное меню соблюдается, всеобщая санитария организуется, вернутся классными руководителями, казначейство и оформление приобщено, как было соответствует норме. Проверки прошли 5 мая 2023, 19 мая 2023, 28 мая 2023.

19. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдается/не соблюдается/иное)

Подписи членов комиссии:

Кур | Е.Ю. Каминский
Мурин | М.А. Турчино
Назаров | Ю.В. Волосинин