

АКТ № 1  
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 03.09. 2021г.

МБОУ ООШ с. Николаевка

Комиссия в

составе Жедриной С.Г., Тюковой И.В., Тюковой С.А.,  
Дубудовой Г.А.

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 ведения документации пищеблока.
- 7. Контроль сертификации продукции.
- 8. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.
- 9. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
- 10. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей
- 11. Контроль соблюдения графика работы буфета.
- 12. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
- 13. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
- 14. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
- 15. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер
- 16. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
- 17. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.

**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. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не  
ведется/иное) \_\_\_\_\_
- 7. Сертификация продукции (Сертификаты  
имеются/отсутствуют/иное) \_\_\_\_\_
- 8. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не  
обеспечены/иное) \_\_\_\_\_

9. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) \_\_\_\_\_
10. Ведомости питания классных руководителей (Ведутся/не ведутся/иное) \_\_\_\_\_
11. График работы буфета (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) \_\_\_\_\_
12. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) \_\_\_\_\_ ---
13. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) \_\_\_\_\_
14. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/ иное) \_\_\_\_\_
15. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) \_\_\_\_\_
16. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_
17. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_ --

В результате проверки установлено:

*Замечаний не обнаружено  
Замечаний нет, дети довольны.*

Подписи членов комиссии:

*Е/ин* / *Жедрина Елена Петровна*  
*Топова* / *Топова Мария Валентиновна*  
*Дуб* / *Дубцова Тамара Алексеевна*  
*Топова* / *Топова Людмила Николаевна*