

АКТ № 2
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 09.10. 2024г.

МБОУ ООШ с. Николаевка

Комиссия в

составе Жедриной С.Т., Коновал М.В., Коновал С.Н.,
Дубучева И.А.

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

- V 1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
- V 2. Контрольное взвешивание.
- V 3. Соблюдение циклического меню.
- V 4. Контроль соблюдения норм питания.
- V 5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
- V 6. Контроль ведения документации пищеблока.
- V 7. Контроль сертификации продукции.
- V 8. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.
- V 9. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
- V 10. Мониторинг введомостей питания классных руководителей
- V 11. Контроль соблюдения графика работы буфета.
- V 12. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
- V 13. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
- V 14. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
- V 15. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер
- V 16. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
- V 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:

<i>Ерш</i>	/	<i>Исидрина Елена Петровна</i>
<i>Копова</i>	/	<i>Копова Мария Валентиновна</i>
<i>Арт</i>	/	<i>Дубцова Татьяна Алексеевна</i>
<i>Копова</i>	/	<i>Копова Людмила Николаевна</i>