

Акт № 1

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

От 12.02.2024.

МБОУ «СОШ №25»

Комиссия в составе И.А. Силванюк, Т.Н. Слободянюк

Проверила проверку по следующим вопросам:

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. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
11. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
12. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
13. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
14. Проверка температуры воды в моечных ваннах.
15. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
16. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
17. Проверка наличия санитарных книжек у сотрудников.

В результате проверки установлено:

1. Сырая и готова продукция (соответствует норме/не соответствует норме) соответствует
2. Объем выхода готового блюда (соответствует норме/не соответствует норме) соответствует
3. Циклическое меню (соблюдается/не соблюдается) соблюдается
4. Нормы питания (соблюдаются/не соблюдаются) соблюдается
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное/не удовлетворительное) удовлетворительное
6. Документация пищеблока (ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется в соответствии с требованиями СанПиНа) ведется в соответствии с требованиями СанПиНа
7. Сертификация продукции (сертификаты имеются/не имеются) сертификаты имеются,

