

Акт № 2

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

От 10.06.2024.

МБОУ «СОШ №25»

Комиссия в составе Н.А. Симова, Т.Н. Слободянок

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 СанПиН не ведется в соответствии с требованиями СанПиН) ведется в соответствии с требованиями СанПиН
7. Сертификация продукции (сертификаты имеются не имеются) сертификаты имеются

8. Обучающиеся из малообеспеченных семей обеспечиваются льготным питанием (обеспечиваются/не обеспечиваются) обеспечиваются

9. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (соответствует нормам/не соответствует нормам) соответствует нормам

10. Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведётся/не ведётся) ведётся

11. График питания обучающихся (имеется/не имеется; соблюдается/не соблюдается) имеется
соблюдается

12. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии/не в удовлетворительном состоянии) в удовлетворительном состоянии

13. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается) _____

14. Температура воды в моечных ваннах (соответствует нормам СанПиНа/не соответствует нормам СанПиНа) _____

15. Уборочный инвентарь, моющие дезинфицирующие средства (имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются) имеется, правила хранения соблюдаются

16. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдается/не соблюдается) соблюдаются

17. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются) имеется

Подписи членов комиссии:

Симова Н. А. Симова

Сева Т. Н. Слободянок