

АКТ № 1

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

от 21 октября 2014 года

Комиссия в составе

Суродина С.Т.

Александрова О.В.

Лаврова И.П.

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

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение цикличного 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
- ✓ 11. Контроль соблюдения графика работы столовой.
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. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
17. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
18. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
- ✓ 19. 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. Цикличное 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) имеются, ОВЗ и обучающиеся 1-4 кл - 100%
10. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не
соответствует
норме/иное) _____
- Ведомости питания (Ведутся/не ведутся/иное) _____
11. График работы столовой (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. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное)
17. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное)
18. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное)
19. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное)

В результате проверки установлено:

Замечаний нет

С актом комиссии ознакомлен : работник пищеблока *Абсаля*

Подписи членов комиссии:

<i>[Подпись]</i>		<i>Сурдина С.Т.</i>
<i>[Подпись]</i>		<i>Зависова И.П.</i>
<i>[Подпись]</i>		<i>Имангурова Д.В.</i>