

АКТ № 1  
Проверки организации питания МБОУ «Бенжерепская СОШ»

Комиссия в составе Литвиной Е.И., Рабониной А.В., Мисаиловой О.А.,  
Батомов Н.А., Похоромовой И.С. от 17.10 2024 г.

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
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. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
17. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
18. Гигиена приёма пищи

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 (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. 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) \_\_\_\_\_

18. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) \_\_\_\_\_

В результате проверки установлено: питание осуществляется согласно  
циклического меню, 100% бухгалтерские чеки поштучно  
списаны в кассу. Финансы бухгалтерские и работа  
столовой осуществляется согласно графику

Подписи членов комиссии:

		Мелеска СВ
Сабенина		Сабенина СВ
		Мелникова СВ
		Батягин КА
		Кощикова СВ