

АКТ № 3
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 2 ноября 2023 г.

МБОУ «Сидоровская СОШ»

Комиссия в составе:

Носова Юлия Ивановна

Хворова Татьяна Михайловна

Владимиров Владислав Викторович

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

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение примерного десятидневного меню.
4. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
5. Контроль ведения документации пищеблока.
6. Контроль сертификации продукции.
7. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
8. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
9. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
10. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
11. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
12. 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. Циклическое меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
4. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников
(Удовлетворительное/Неудовлетворительное/иное) _____
5. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
6. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) _____
7. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) _____
8. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
9. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
10. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
11. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
12. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____

В результате проверки установлено:

Готовая продукция (швед. бутерброд, корейский салат) соответствует лично от Р. 23
100г мяса, 1шт соответствует норме (корейский салат).
Салат очень вкусный, свежий и готовый.
Виды салатов очень аппетитные. Присутствует только мясо.
В обеденном зале чисто, хорошо убрано. Дети питаются с удовольствием. Холодильники работают.

Подписи членов комиссии:

НН | Носова Ю.И.
ТХ | Хворова Т.М.
ВВ | Владимиров В.В.