

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Черкасскопореченская средняя общеобразовательная школа
Суджанского района Курской области»

Курская область Суджанский район
с. Черкасское Поречное ул. Выгонок – 2 д. 9
Тел: 8(47143)32144

АКТ № 9

проверки организации и качества школьного питания

От «15.05» 2024 г.

Комиссия в составе Зарудни Т. А., Мещеряев Д. А., Карасев Н. А.

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. ✓
9. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд. ✓
10. Контроль соблюдения графика работы столовой. ✓
11. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся. ✓
12. Проверка состояния оборудования школьной столовой. ✓
13. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер. ✓
14. Контроль 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 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. 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 с 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. 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: организация и качество питания соответствует требованиям СанПиНа. Далее следует выявленные недостатки документально в соответствии с СанПином.

Подписи членов комиссии:

Зиня | Зарудная Т. А.
Валентина | Шмарова А. С.
А. С. | Васильева И. А.
 _____ | _____
 _____ | _____
 _____ | _____
 _____ | _____
 _____ | _____