

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 № 4

проверки организации и качества школьного питания

От «01.11.» 20 13 г.

Комиссия в составе Кемесовой М. П., Анисимовой С. Ф.,
Зарудной Е. П.

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) _____

Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) _____
Обучающиеся с льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) _____

Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует
норме/иное) _____

Ведомости питания (Ведутся/не ведутся/иное) _____

График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) _____

Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____

График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____

Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном
состоянии/иное) _____

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

Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное) _____

Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила
хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____

Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____

Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____

Результате проверки установлено: Организация и качество питания обучающихся соответствует требованиям СанПиН. Имеется все необходимая документация - в школьной столовой. Соблюдается температура хранения готовых и готовящихся пищевых продуктов.

Члены комиссии:
/ | Анисенкова Е.Б.
/ | Кирова М.А.
/ | Зарузная Т.В.
/ |
/ |
/ |
/ |
/ |