

Акт № 8

проверки питания в МБОУ СОШ №1 МО «Барышский Район»
от 22 апреля 2023 г.

Комиссия в составе Тодисковой Е.Ф., медсестры школы
Савишовой Н.А., Зубириной М.А. в присутствии
ст повара Брадобеда В.В.

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 соблюдения сроков проведения мероприятий, обозначенных в планах работы Центра здорового питания.
7. Контроль ведения документации пищеблока.
8. Контроль сертификации продукции.
9. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.
10. Проверка качества количества и оформления приготовленных блюд.
11. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей.
12. Контроль соблюдения графика работы столовой.
13. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
14. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
15. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
16. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
17. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
18. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
19. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
20. 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. Циклического меню (соблюдается/не соблюдается/ иное) _____
4. Нормы питания (соблюдаются/не соблюдаются/ иное) _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное / не удовлетворительное / иное) _____
6. Сроки проведения мероприятий, обозначенных в планах работы Центра здорового питания (соблюдаются/не соблюдаются/ иное) проводятся мероприятия
7. Документация пищеблока (ведется в соответствии с требованиями СанПиНа / не ведется / иное) _____
8. Сертификация продукции (сертификаты имеются /отсутствуют / иное) _____
9. Обучающихся из малообеспеченных семей льготным питанием (обеспечены /не обеспечены / иное) _____
10. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует норме /не соответствует норме /иное) _____

11. Ведомости питания классных руководителей (ведутся /не ведутся /иное) _____
12. График работы столовой (имеется/ не имеется, соблюдается/не соблюдается/ иное) _____
13. Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведется /не ведется /иное) _____
14. График питания обучающихся (имеется / не имеется, соблюдается/не соблюдается/ иное) _____
15. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном /не удовлетворительном /иное) _____
16. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/ иное) _____
17. Температура воды в моечных ваннах (Соответствует норме /не соответствует норме /иное) _____
18. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеется/ не имеется, соблюдается/не соблюдается/ иное) _____
19. условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/ иное) _____
20. Санитарные книжки сотрудников (имеются /не имеются / иное) _____

В результате проверки установлено: *Борисов соответствует норме. Отмечается циклическое меню, санитарное состояние столовой поддерживается в удовлетворительном состоянии. Продукция сертифицирована. Дефекты устранены по графику.*

Подписи членов комиссии:

Савинова Ю.П.
Родионова Е.В.
Зулькорина М.А.

Акт № 7

проверки питания в МБОУ СОШ №1 МО «Барышский Район»

от 15 марта 2023 г.

Комиссия в составе Родионовой Э.Б. мед сестры школы

Савиной Н.П. Зумофиной М.А

в присутствии ст. повара Яровой В.Д

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 соблюдения сроков проведения мероприятий, обозначенных в планах работы Центра здорового питания.

7. Контроль ведения документации пищеблока.

8. Контроль сертификации продукции.

9. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.

10. Проверка качества количества и оформления приготовленных блюд.

11. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей.

12. Контроль соблюдения графика работы столовой.

13. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.

14. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.

5. Проверка состояния оборудования школьной столовой.

16. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.

17. Контроль температуры воды в моечных ваннах.

18. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

19 Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.

20. 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. Циклического меню (соблюдается/не соблюдается/ иное) _____

4. Нормы питания (соблюдаются/не соблюдаются/ иное) _____

5. Санитарноесостояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное / не удовлетворительное / иное) _____

6. Сроки проведения мероприятий, обозначенных в планах 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. Обучающихся из малообеспеченных семей льготным питанием (обеспечены /не обеспечены / иное) _____

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

11. Ведомости питания классных руководителей (ведутся /не ведутся /иное) _____

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

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

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

15. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном /не удовлетворительном /иное) _____

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

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

18. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеется/ не имеется, соблюдается/не соблюдается/ иное) _____

19. условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/ иное) _____

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

В результате проверки установлено: Порядок соответствует норме, соблюдается циклическое меню. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока в удовлетворительном состоянии. Продукция сертифицирована. Дети из малообеспеченной семьи получают порции такие же как и остальные

Подписи членов комиссии:

И.И. Савенкова И.И.
Ю.А. Подиснова Е.Ф.
З. Зубковская М.А.

Акт № 6

проверки питания в МБОУ СОШ №1 МО «Барышский Район»

от 27 февраля 2023 г.

Комиссия в составе Родионовой Е.В. - из сестры школы,

родительницы Р.И. Савиной Р.И., Зиноринской М.А.

в присутствии ст. поваря Яковлева В.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 соблюдения сроков проведения мероприятий, обозначенных в планах работы Центра здорового питания.
7. Контроль ведения документации пищеблока.
8. Контроль сертификации продукции.
9. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.
10. Проверка качества количества и оформления приготовленных блюд.
11. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей.
12. Контроль соблюдения графика работы столовой.
13. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
14. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
15. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
16. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
17. Контроль температуры воды в моечных ваннах.

18. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

19. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.

20. 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. Циклического меню (соблюдается/не соблюдается/ иное) _____

4. Нормы питания (соблюдаются/не соблюдаются/ иное) _____

5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное / не удовлетворительное / иное) _____

6. Сроки проведения мероприятий, обозначенных в планах 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. Обучающихся из малообеспеченных семей льготным питанием (обеспечены /не обеспечены / иное) _____

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

11. Ведомости питания классных руководителей (ведутся /не ведутся /иное) _____

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

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

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

15. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном /не удовлетворительном /иное) _____

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

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

18. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеется/ не имеется, соблюдается/не соблюдается/ иное) _____

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

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

В результате проверки установлено: *При посещении столовой выявлены нарушения: обработка ванн руки дез.расп.бором. В столовой соблюдены циклическое меню, ведется документация для контроля в удобном формате составление оборудования в рабочем состоянии*

Подписи членов комиссии:

Савинова Н.Н.
Родимова Е.В.
З.Т. Зумина

Акт № 5

проверки питания в МБОУ СОШ №1 МО «Барышский Район»

от 16 января 2021 г.

Комиссия в составе Эпиновой Е.А., родительница Тали.

Родионовой Е.Б., мед сестра, Зуморинской М.А.

в присутствии ст. повара Фраковой В.Д.

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 соблюдения сроков проведения мероприятий, обозначенных в планах работы Центра здорового питания.

7. Контроль ведения документации пищеблока.

8. Контроль сертификации продукции.

9. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.

10. Проверка качества количества и оформления приготовленных блюд.

11. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей.

12. Контроль соблюдения графика работы столовой.

13. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.

14. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.

5. Проверка состояния оборудования школьной столовой.

16. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.

17. Контроль температуры воды в моечных ваннах.

18. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

19. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.

20. 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. Циклического меню (соблюдается/не соблюдается/ иное) _____

4. Нормы питания (соблюдаются/не соблюдаются/ иное) _____

5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное / не удовлетворительное / иное) _____

6. Сроки проведения мероприятий, обозначенных в планах 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. Обучающихся из малообеспеченных семей льготным питанием (обеспечены /не обеспечены / иное) _____

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

11. Ведомости питания классных руководителей (ведется /не ведется /иное) _____

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

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

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

15. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном /не удовлетворительном /иное) _____

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

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

18. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеется/ не имеется, соблюдается/не соблюдается/ иное) _____

19. условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/ иное) _____

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

В результате проверки установлено: Общая площадь готового блюда

соответствует норме. В классе соблюдается чистота и
меню дети с удовольствием кушают. На все про-
дукты имеется сертификат, дети из льготных
семей получают также те порции, что и плат-
ные. Блюда подаются горячими. Посуда чистая,
и вода чистая, санитария - в соответствии. Дети пита-
ются по тарелке. Все продукты хранятся по отделе-
ниям. Поверка - в порядке.

Подпись членов комиссии:

Иванова Е.А.
Родина Е.В.
Зинорина М.А.

проверки питания в МБОУ СОШ №1 МО «Барышский Район»

от 14 декабря 2022 г.

Комиссия в составе Кузнецовой Татьяны Николаевны,

родительницы № 11, Родионовой Екатерины Борисовны,

мед сестры школы, Зумориной М.А в присутствии
всех ст повара Фроловой В.Д

Провела проверку столовой по следующим вопросам (нужно 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 соблюдения сроков проведения мероприятий, обозначенных в планах работы Центра здорового питания.

7. Контроль ведения документации пищеблока.

8. Контроль сертификации продукции.

9. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.

10. Проверка качества количества и оформления приготовленных блюд.

11. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей.

12. Контроль соблюдения графика работы столовой.

13. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.

14. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.

15. Проверка состояния оборудования школьной столовой.

16. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.

17. Контроль температуры воды в моечных ваннах.

18. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

19 Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.

20. 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. Циклического меню (соблюдается/не соблюдается/ иное) _____

4. Нормы питания (соблюдаются/не соблюдаются/ иное) _____

5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное / не удовлетворительное / иное) _____

6. Сроки проведения мероприятий, обозначенных в планах 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. Обучающихся из малообеспеченных семей льготным питанием (обеспечены /не обеспечены / иное) _____

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

11. Ведомости питания классных руководителей (ведутся /не ведутся /иное) _____

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

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

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

15. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном /не удовлетворительном /иное) _____

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

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

18. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеется/ не имеется, соблюдается/не соблюдается/ иное) _____

19. условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/ иное) _____

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

В результате проверки установлено: *Порция соответствует норме*
Соблюдается циклическое меню. Продукция сертифицирована. Вода в моечной ванне соответствует норме. После мытья посуда дезинфицируется в паровых шкафах
Перед посещением столовой учащиеся обрабатывают руки до. раствором.

Подписи членов комиссии:

Тузиева Т. Н.
Федосова Е. В.
Зинорова М. А.

Акт № 3

проверки питания в МБОУ СОШ №1 МО «Барышский Район»

от 28 ноября 2022 г.

Комиссия в составе Савиной И.П. - родительская комиссия 7а класс, Дудникова Е.П. - мед. сестра школы, Зуморина М.А.

в присутствии ст. повара Яровой В.В.

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 соблюдения сроков проведения мероприятий, обозначенных в планах работы Центра здорового питания.

7. Контроль ведения документации пищеблока.

8. Контроль сертификации продукции.

9. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.

10. Проверка качества количества и оформления приготовленных блюд.

11. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей.

12. Контроль соблюдения графика работы столовой.

13. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.

14. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.

5. Проверка состояния оборудования школьной столовой.

16. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.

17. Контроль температуры воды в моечных ваннах.

18. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

19 Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.

20. 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. Циклического меню (соблюдается/не соблюдается/ иное) _____

4. Нормы питания (соблюдаются/не соблюдаются/ иное) _____

5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное / не удовлетворительное / иное) _____

6. Сроки проведения мероприятий, обозначенных в планах 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. Обучающихся из малообеспеченных семей льготным питанием (обеспечены /не обеспечены / иное) _____

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

11. Ведомости питания классных руководителей (ведутся /не ведутся /иное) _____

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

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

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

15. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном /не удовлетворительном /иное) _____

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

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

18. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеется/ не имеется, соблюдается/не соблюдается/ иное) _____

19. условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/ иное) _____

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

В результате проверки установлено: Процесс соответствует норме
Соблюдаются нормы питания. Разнообразие блюд,
салатов, кашежка. Дети питаются согласно графику
соблюдается интервал. Посуда моется в моечной
камере.

Подписи членов комиссии:

Савинова И.И.
Федотова Е.Б.
Земляникова М.И.

Акт № 2

проверки питания в МБОУ СОШ №1 МО «Барышский Район»

от 18 октября 2022 г.

Комиссия в составе Лузнецкой Т.Н. - советника по вопросам лечеб-
ной работы, Родионовой Е.Ф. - мед. сестры школы,
Зинюхиной М.А. в присутствии ст. повара
Фроловой В.Д.

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 соблюдения сроков проведения мероприятий, обозначенных в планах работы Центра здорового питания.
7. Контроль ведения документации пищеблока.
8. Контроль сертификации продукции.
9. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.
10. Проверка качества количества и оформления приготовленных блюд.
11. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей.
12. Контроль соблюдения графика работы столовой.
13. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
14. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
15. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
16. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
17. Контроль температуры воды в моечных ваннах.

18. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

19. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.

20. 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. Циклического меню (соблюдается/не соблюдается/ иное) _____

4. Нормы питания (соблюдаются/не соблюдаются/ иное) _____

5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное / не удовлетворительное / иное) _____

6. Сроки проведения мероприятий, обозначенных в планах 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. Обучающихся из малообеспеченных семей льготным питанием (обеспечены /не обеспечены / иное) _____

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

11. Ведомости питания классных руководителей (ведутся /не ведутся /иное) _____

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

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

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

15. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном /не удовлетворительном /иное) _____

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

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

18. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеется/ не имеется, соблюдается/не соблюдается/ иное) _____

19. условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/ иное) _____

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

В результате проверки установлено: Тщательное в удовлетворительном состоянии, в пищеблоке ведется документация. Работники пищеблока работают по режиму как у учащихся при соответствующем режиме. На руководителем ведут мониторинг посещаемости столовой для обеспечения в работе воспитание

Подписи членов комиссии:

Ирина М.К.
Федотова Е.Б.
Зурабашвили И.А.

Акт № 1

проверки питания в МБОУ СОШ №1 МО «Барышский Район»

от 26 сентября 2022 г.

Комиссия в составе Савиновой Юлии Петровны - родители учени
Николаева Регионовой Екатерины Борисовны - методиста
школы, Зумориной М.А. в присутствии старшего
повара Якимовой В.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 соблюдения сроков проведения мероприятий, обозначенных в планах работы Центра здорового питания.
7. Контроль ведения документации пищеблока.
8. Контроль сертификации продукции.
9. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.
10. Проверка качества количества и оформления приготовленных блюд.
11. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей.
12. Контроль соблюдения графика работы столовой.
13. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
14. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
15. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
16. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
17. Контроль температуры воды в моечных ваннах.

18. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

19. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.

20. 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. Циклического меню (соблюдается /не соблюдается/ иное) _____

4. Нормы питания (соблюдаются /не соблюдаются/ иное) _____

5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное / не удовлетворительное / иное) _____

6. Сроки проведения мероприятий, обозначенных в планах 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. Обучающихся из малообеспеченных семей льготным питанием (обеспечены /не обеспечены / иное) _____

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

11. Ведомости питания классных руководителей (ведутся /не ведутся /иное) _____

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

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

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

15. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном /не удовлетворительном /иное) _____

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

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

18. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеется/ не имеется, соблюдается/не соблюдается/ иное) _____

19. условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/ иное) _____

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

В результате проверки установлено: *Ведется журнал в тетради, поручки соответствуют норме, соблюдаются чистые ковры, ковры чистые. Обеденный зал находится в удовлетворительном состоянии. Школьные столы по графику. На питание классов отводится 10-15 мин. Посуда хранится в посудомоечной машине. Инвентарь хранится в отведенном месте, имеются дезинфицирующие средства. Продукты хранятся в раздельных холодильниках.*

Подписи членов комиссии:

Савинова Н.Т.
Родионова Е.Б.
Зинорина М.А.