

АКТ № ___ ПО ИТОГАМ
ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ

от « 11 » 09 2023 г.

МБОУ «СОШ №1» г. Емвы

Комиссия в составе: Волжанина Елена Михайловна, Трошев Эдуард Николаевич, провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

- ✓1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж)
- ✓2. Контрольное взвешивание
- ✓3. Соблюдение цикличного меню
- ✓4. Контроль соблюдения норм питания
- ✓5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
- ✓6. Контроль ведения документации пищеблока.
- ✓7. Контроль обеспечения льготным питанием.
- ✓8. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
- ✓9. Контроль соблюдения графика работы столовой.
- 10. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
- 11. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
- 12. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
- 13. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
- 14. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
- 15. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

- 1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) соответствует
- 2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) соответствует
- 3. Цикличное меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) ведется, соблюдается
- 4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) соблюдаются
- 5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) удовлетворительн.
- 6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) ведется
- 7. Обучающиеся льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) обеспечены
- 8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) соответствует
- 9. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) имеется
- 10. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
- 11. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
- 12. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
- 13. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
- 14. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
- 15. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____

В результате проверки установлено:

качество питания и санитар-
ная состояние столовой
соответствует требованиям

Подписи членов комиссии:

1. 
/
/
/