Акт№ 4

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

От 02.09 2016 г. **МБОУ СОШИ**

Комиссия в составе Хотеева А.И. Дубова Н.В.
Соколенко Е.А., Кулева Е.П., Дубова Е.Н.

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

1. Контроль качества сырой и готовой продукции(бракераж)
2. Контроль взвешивания.
3. Соблюдение цикличного меню.
4. Контроль соблюдения норм питания.
5. Контроль санитарного состояния помещений обеленного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль ведения документации пищеблока.
7. Контроль сертификации продукции.
8. Контроль и проверка качества, количества приготовленных блюд.
9. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
10. Контроль соблюдения графика 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 пищеблока.
16. Проверка С – ВИТАМИНИЗАЦИИ.
17. Контроль суточной пробы и условий хранения.
18. Контроль за своевременным вывозом тары, отходов.
19. Организация просветительской работы среди обучающихся по вопросам питания.

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (соответствует норме/не соответствует норме/иное) соответствует
2. Объём выхода готового блюда (соответствует норме/не соответствует норме/иное) соответствует
3. Цикличное меню (соблюдается /не соблюдается/иное) соблюдается
4. Нормы питания (соблюдается /не соблюдается/иное) соблюдается
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное/неудовлетворительное/иное) удовлетворительное
6. Документация пищеблока(ведётся в соответствии с требованиями СанПина/не ведётся/иное)
7. Сертификаци продукции(сертификаты имеютьтся/отсутствуют/иное) имеются
8. Качество, количество приготовленных блюд (соответствует норме/не соответствует норме/иное) соответствует
9. Отчетная документация по организации питания обучающихся(ведётся/не ведётся/ иное ведётся
10. Графика питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) имеется
11. Оборудование школьной столовой(в удовлетворительном состоянии, в не удовлетворительном Состоянии/иное) удовлетворительное
12. Температурный режим холодильников и холодильных камер(соблюдается/несоблюдается/иное) соблюдается
13. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеются/отсутствуют, правила хранения соблюдаться// не соблюдаться/ иное) имеется соблюдается
14. Условия и сроков хранения продуктов, товарное соседство(соблюдается/несоблюдается/иное) соблюдается
15. Санитарные книжки сотрудников пищеблока(имеются/не имеются) имеются
16. С – ВИТАМИНИЗАЦИЯ(проводиться /непроводиться) проводится
17. Суточные пробы ,условия хранения(соблюдаются/не соблюдаются/иное) соблюдается
18. Своевременный вывоз тары, отходов (соблюдается/не соблюдается/иное) соблюдается
19. Просветительная работа среди обучающихся по вопросам питания (проводиться/не провдиться/иное) проводится

Подпись членов комиссии