Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Гончаровская средняя общеобразовательная школа»

Курская область Суджанский район с. Гончаровка 2-й переулок Гагарина, 8

тел. (8-47143) 2-25-10 mail: tan914@yandex.ru

АКТ № 1
проверкиорганизации и качества школьного питания

от «4» 09 2023 г.

Комиссия в составе Долгой О.Н., Волошиной О.Н., Мартыненко Т.Н., Воронец С.А., Могуновой М.А., Новоторцевой И.А., Гаркавиной О.А.
провела проверкушкольной столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж). имеется
2. Контрольное взвешивание. +
3. Соблюдение цикличного меню. соответствует
4. Контроль соблюдений норм питания. соблюдается
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников. +
6. Контроль ведения документации пищеблока. +
7. Контроль сертификации продукции. имеется
8. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся. +
9. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд. +
10. Контроль соблюдения графика работы столовой. соблюдается
11. Контроль ведения отчётной 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. имеются
16. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства. соблюдаются
17. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников. + имеются.

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. Цикличное 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 (ведётся в соответствии с требованиямиСанПина/не ведётся/иное)_____
7. Сертификация продукции (сертификаты имеются/отсутствуют/иное)_____
8. Обучающиеся из малообеспеченных семей 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. Отчётная документация по организации питания обучающихся (ведётся/не ведётся/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: пищеблок столовая работает согласно всем нормам и требованиям. имеется все необходимое оборудование, необходимые климатические холодильников. Уборочный инвентарь, дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве. В обеденном зале столовой, недостаточно оборудовано места питания детей.

Подписи членов комиссии:

_____ / Гарнова Е.П.
_____ / Воронцова Е.Н.
_____ / Ванюшайкина С.Н.
_____ / Вахова С.Д.
_____ / Шохтанова Г.Ш.
_____ / Лопунова Т.А.
_____ Новодворская И.А.