

АКТ № 4
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МБОУ СОШ № 32

от 26.12. 20 22г.

МБОУ СОШ № 32

Комиссия в составе

Тыкачева З. И.

Маслова Ю. А.

Турова О. А.

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

1. Контроль соблюдения норм питания. ✓
2. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников. ✓
3. Контроль ведения документации пищеблока. ✓
4. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд. ✓
5. Контроль соблюдения графика работы столовой. ✓
6. Проверка состояния оборудования школьной столовой. ✓
7. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню. ✓
8. Условия соблюдения правил личной гигиены учащихся. ✓
9. Наличие и состояние санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд. ✓
10. Информирование родителей и детей о здоровом питании. ✓

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. 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 СанПиТ / не ведется / иное) _____
7. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (соответствует / не соответствует / иное) _____
8. График работы столовой (имеется / не имеется, соблюдается / не соблюдается / иное) _____
9. График питания учащихся (имеется / не имеется, соблюдается / не соблюдается / иное) _____
10. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, / в неудовлетворительном состоянии / иное) _____
11. Соблюдение правил личной гигиены учащихся (соблюдается / не соблюдается) _____

12. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (имеется / не имеется, соответствует / не соответствует).


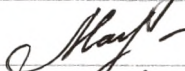

В результате проверки установлено:

Нарушений не выявлено, готовая продукция соответствует норме, санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников удовлетворительное. СанГИМа соблюдено в полном объеме.

Замечания :

Замечания отсутствуют.

Подписи членов комиссии:

		Толмачова Э. В.
		Маслова Н. А.
		Любова О. А.