

АКТ № 8  
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МБОУ СОШ № 32

от 18.04 2023 г.

МБОУ СОШ № 32

Комиссия в составе

Маслова Н.А.  
Тухова О.А.  
Молчагова Е.И.

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. 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 (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, готовое производство соответствует норме, санитарное состояние зала, пищеблока и его сотрудников удовлетворительное. Нормы СанПиН соблюдены в полном объеме.*

Замечания :

*Замечаний отсутствуют.*

Подписи членов комиссии:

*Машова*

*Машова Ю.А.*

*Тухова*

*Тухова. О.А.*

*Талкаева*

*Талкаева. Е.И.*