

Акт № 6

по итогам проверки общественного контроля питания в профильном объединении в
летний период

« 15 » 06 2023 г.

МБОУ ООШ п.Долми

Комиссия в составе:

1. Ходакова В.В.
2. Бородина Н.Е.
3. Соболева А.В.
4. Кротова В.В.
5. Рябкова А.Э.

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

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж)
2. Контрольное взвешивание
3. Соблюдение циклического меню V
4. Контроль соблюдения норм питания
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников. V
6. Контроль ведения документации пищеблока V.
7. Контроль обеспечения льготным питанием.
8. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд. V
9. 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. V
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. Циклическое меню (соблюдается/ не соблюдается/
иное) _____

4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) соблюдаются
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников
(Удовлетворительное/
Неудовлетворительное/иное) _____
6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
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) _____
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) соблюдается
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: замечаний
нет

Подписи членов комиссии:

1. Ходакова В.В.
2. Бородина Н.Е.
3. Соболева А.В.
4. Кротова В.В.
5. Рябкова А.Э.

