

АКТ № 5  
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 28.01 2024г.

МАОУ «Белоевская СОШ»

Комиссия в составе Бражкиной Надежды Ивановны, Зубовой  
Светланы Борисовны, Федосова Надежда Владимировна

провела проверку столовой по следующим вопросам:

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж). ✓
2. Контрольное взвешивание. ✓
3. Соблюдение циклического меню. ✓
4. Контроль соблюдения норм питания. ✓
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников. ✓
6. Контроль ведения документации пищеблока. ✓
7. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд. ✓
8. Контроль соблюдения графика работы столовой. ✓
9. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся. ✓
10. Контроль соблюдения графика питания обучающихся. ✓
11. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств. ✓

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. 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 СанПиНа/не ведется/иное) \_\_\_\_\_
7. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) \_\_\_\_\_
8. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) \_\_\_\_\_
9. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) \_\_\_\_\_
10. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) \_\_\_\_\_
11. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_

В результате проверки установлено: Санит и ест несомненно ажно важна  
температура в пищеблоке. Санит с дезинфекцией (возможность  
из-за отсутствия). Санит присутствуют.  
Уборка, мытье, подлив - хорошего качества.  
Хлеб свежий.

Подписи членов комиссии:

С.И.И. / Бражкина Н.И.  
С.И.И. / Зубова Е.В.  
С.И.И. / Федосова Н.В.