

АКТ № 3  
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МБОУ СОШ № 32

от 22.11 2011 г.

МБОУ СОШ № 32

Комиссия в составе

Толкачова Е. И.

Маслова Н. А.

Туркова 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. 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 СанПиТа / 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. Нормы Сан.Тина соблюдены в полном объеме.

Замечания:

Замечания отсутствуют

Подписи членов комиссии:

Толкачева	Толкачева Е. У.
Маслова	Маслова Ю. А.
Тухова	Тухова О. А.