

АКТ № 3
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МБОУ СОШ № 32

от 23.11 2021г.

МБОУ СОШ № 32

Комиссия в составе

Банюкова Т.В. - председатель раб. ком., Маслова Ю.А.,
Гухова 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).

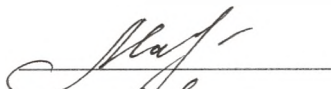
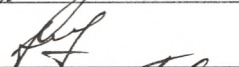

В результате проверки установлено:

Каруменский не вмешивался, готовая продукция соответствует нормам санитарной обработки помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников удовлетворительное. Нормы СанПиНа соблюдены в полном объеме

Замечания :

Замечания отсутствуют

Подписи членов комиссии:

		<i>Маслова Ю.А.</i>
		<i>Гукова О.А.</i>
		<i>Бактокова Т.В.</i>