

АКТ № 3

ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
В МБОУ СОШ № 25 ИМ.П.К.КАЛЕДИНА

от 10 декабря 2021 г.

МБОУ СОШ № 25 им.П.К.Каледина

Комиссия в составе:

Шайдулина Н.Н. - председатель

Обыденная О.А. - родительница 1, А" класса

Перемещенко В.А. - родительница 3, В" класса

Слодачкина А.Н. - родительница 2, В" класса

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

№ п/п	Критерии	отметка
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 обучающихся	✓
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 / 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 соблюдается / 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) контроль в нач. школе осуществляется
12. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (имеется / не имеется, соответствие / не соответствует).

В результате проверки установлено:

блюда соответствуют меню, поданы  
аккуратно, столы вымыты и вытерты  
защитными чехлами.

Замечания:

Замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

Майорова | Майорова Н.Н.  
Соловьева | Соловьева А.А.  
Овчинникова | Овчинникова А.П.  
Перемисленко | Перемисленко Е.М.