

АКТ № 4

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

от 25 февраля 2022 г.

МБОУ СОШ № 25 им.П.К.Каледина

Комиссия в составе:

Шайдукина Н.Н. - председатель;

Сыдыкина О.С. - родительница 1 "А"

Мищенко С.В. - родительница 3 "В"

Семедкина А.Н. - родительница 2 "В"

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 / 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 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)
12. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (имеется / не имеется, соответствие / не соответствует).

В результате проверки установлено:

Нормы питания полностью соблюдены. Санитарное состояние зала удовлетворительное. Виза соответствует меню. Соблюдены правила личной гигиены. Сотрудники столовой в чистой санитарной одежде.

Замечания:

Замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

Шайдр

Шайдулина Ж.

О.В.

Соболева О.А.

Мещеряков

Мещеряков С.В.

Соловьева

Соловьева Ж.