

АКТ № 1  
ПРОВЕРКИ ОБЩЕСТВЕННЫМ (РОДИТЕЛЬСКИМ) КОНТРОЛЕМ КАЧЕСТВА  
ПИТАНИЯ В МБОУ «СОШ №84»

От 10.10 2024г.

Комиссия в составе

(нужно отметить знаком V):

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 соблюдения сроков проведения мероприятий, обозначенных в планах работы Центра здорового питания.
7. Контроль ведения документации пищеблока.
8. Контроль сертификации продукции.
9. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.
10. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
11. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей.
12. Контроль соблюдения графика работы столовой.
13. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
14. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
15. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
16. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
17. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
18. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
19. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
20. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников.

В результате проверки установлено (нужно 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 (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное)
4. Нормы питания (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное)
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/ иное)
6. Сроки проведения мероприятий, обозначенных в плане работы Центра здорового питания (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное)

7. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПина/не ведется/иное)
8. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное)
9. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное)
10. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное)
11. Ведомости питания классных руководителей (Ведутся/не ведутся/иное)
12. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/ иное)
13. Отчётная документация по организации питания обучающихся (Ведётся/ не ведётся)
14. График питания обучающихся (имеется/не имеется)
15. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное)
16. Температурном режиме холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное)
17. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное)
18. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют, правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное)
19. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное)
20. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное)

В результате проверки установлено:

Подписи членов комиссии:

1 *Минина А.А.*  
1 *Задорожная И.И.*  
1 *Тюменко В.*  
1