

АКТ № 2
ПО ИТОГАМ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ

от « 15 » декабря 2022 г.

МАОУ «СОШ» с.Серёгово

Комиссия в составе членов общественного контроля: Вершининой В. А., представителя родительской общественности; Хомяковой Е.В.кладовщика, Маковий Н.А., учителя начальных классов была проведена проверка качества питания в школьной столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V)

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 ведения документации пищеблока. ✓
7. Контроль обеспечения льготным питанием. ✓
8. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд. ✓
9. Контроль соблюдения графика работы столовой.
10. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
11. Проверка состояния оборудования школьной столовой. ✓
12. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
13. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
14. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства. ✓
15. Проверка наличия санитарных книжек работников пищеблока.

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (соответствует норме /не соответствует норме).
2. Объём выхода готового блюда(соответствует норме /не соответствует норме).
3. Циклическое меню(соблюдается/не соблюдается).
4. Нормы питания(соблюдаются/не соблюдаются).
5. Санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное/неудовлетворительное)
6. Документации пищеблока (ведётся в соответствии требованиями СанПиНа/не ведётся/другое)
7. Обучающиеся льготным питанием (обеспечены/не обеспечены).
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд(соответствует норме /не соответствует норме/иное).
9. График работы столовой(имеется/не имеется ; соблюдается/не соблюдается)
10. Отчетная документация по организации питания обучающихся(ведётся/не ведётся/иное)
11. Состояния оборудования школьной столовой(в удовлетворительном состоянии / в неудовлетворительном состоянии).
12. Температурный режим холодильников и холодильных камер(соблюдается/не соблюдается/иное).
13. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства(имеются /отсутствуют; правила хранения наблюдаются/не наблюдаются).
14. Условия и сроки хранения продуктов, товарного соседства(соблюдаются/не соблюдаются)
15. Санитарные книжки работников пищеблока(имеются/не имеются/иное).

Проверкой было установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН, замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

Вершинина В. А.
Хомякова Е. В.
Маковий Н. А.