

АКТ № 4

ПО ИТОГАМ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ

от « 15 » мая 2023 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 готовой продукции (соответствует норме /не соответствует норме).
3. Циклического меню (соблюдается/не соблюдается).
4. Нормы питания (соблюдаются/не соблюдаются).
5. Санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительно /не удовлетворительно)
6. Документации по организации питания (ведётся в соответствии требованиями СанПиНа/не ведётся/другое)
7. Обучающиеся обеспечиваются питанием (обеспечены/не обеспечены).
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (соответствует норме /не соответствует норме).
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 и использования соблюдаются/не соблюдаются).
14. Условия и сроки хранения продуктов, товарного соседства (соблюдаются/не соблюдаются)
15. Санитарные книжки работников пищеблока (имеются/не имеются/иное).

Проверкой установлено:

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

Подписи членов комиссии:

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