

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Катайская средняя общеобразовательная школа № 1
ул. 30 лет Победы, дом 7, город Катайск, Курганской области, 641700
тел/факс (8-35251) 2-19-43 e-mail: ksh1kataisk@mail.ru

АКТ № 1 ПК
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
(производственный контроль)

от 30 августа 2022 г.

Комиссия в составе: Дубровская Л.А., Власовой Н.С, Баженовой А.А.,
Ослоповских В.А.

Провела проверку 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 сертификации продукции.
8. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.
9. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
10. Мониторинг оплаты питания родителями.
11. Контроль соблюдения графика работы столовой.
12. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
- ✓ 13. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
- ✓ 14. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
- ✓ 15. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
16. Проверка наличия и хранения продуктов, товарного соседства.
17. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
- ✓ 18. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников.

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное / не удовлетворительное / иное) _____
2. Документация пищеблока (ведётся в соответствии с требованиями СанПиНа / не ведётся / иное) _____
3. Сертификация продукции (сертификаты имеются / отсутствуют / иное) _____
4. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (обеспечены / не обеспечены / иное) списки готовы
5. График работы столовой (имеется / не имеется, соблюдается / не соблюдается, иное) _____
6. Отчётная документация по организации питания обучающихся (ведётся / не ведётся / иное) подготовлена к началу учебного года.

7. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии / в неудовлетворительном состоянии / иное) _____
8. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдаются/ не соблюдаются / иное) _____
9. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеются / отсутствуют; правила хранения соблюдаются / не соблюдаются / иное) _____
10. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/ не соблюдаются / иное) _____
11. Санитарные книжки сотрудников (имеются / не имеются / иное) _____

В результате проверки установлено: _____

Школьная столовая к организации питания готова: меню составлено; график питания учащихся размещен; оборудование к эксплуатации готово; акты подписаны; моющих и дезинфицирующих средств имеются в достаточном количестве; уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте. Сотрудниками пищеблока соблюдаются санитарно-эпидемиологические мероприятия по предупреждению новой коронавирусной инфекции: все сотрудники в столовой в масках; рециркулятор работает по времени; антисептики в достаточном количестве. За каждым классом закреплены свои столы. Документация поставщика: сертификаты, декларации проверяются техником, Поповым М.С. своевременно. Выявленных нарушений по документам поставщика не выявлено, все сертификаты, декларации соответствуют. Все работники столовой прошли медосмотр и обучение по санитарному минимуму.

Подписи членов комиссии:

_____/Власова Н.С.

_____/Баженова А.А.

_____/Ослоповских В.А.

_____/Боровинских С.И.

_____ / _____