

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 № 3 ПК  
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ  
(производственный контроль)

от 16 октября 2023 г.

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

Присутствовали: представитель газеты «Знамя» Зырянова Л.В.

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. Сырая и готовая продукция (соответствует норме / не соответствует норме / иное) \_\_\_\_\_
2. Объём 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 (ведётся в соответствии с требованиями СанПиНа не ведётся / иное) \_\_\_\_\_
7. Сертификация продукции (сертификаты имеются / отсутствуют / иное) \_\_\_\_\_ соответствуют действительности (проверены техником Поповым М.С. \_\_\_\_\_)







8. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (обеспечены / не обеспечены / иное) \_\_\_\_\_
9. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (соответствует норме / не соответствует норме / иное) \_\_\_\_\_
10. График работы столовой (имеется / не имеется, соблюдается / не соблюдается, иное) \_\_\_\_\_
11. Отчётная документация по организации питания обучающихся (ведётся / не ведётся / иное) \_\_\_\_\_
12. График питания обучающихся (имеется / не имеется, соблюдается / не соблюдается, иное) \_\_\_\_\_
13. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии / в неудовлетворительном состоянии / иное) \_\_\_\_\_
14. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдаются / не соблюдается / иное) \_\_\_\_\_
15. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме / не соответствует норме / иное) \_\_\_\_\_
16. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеются / отсутствуют; правила хранения соблюдаются / не соблюдаются / иное) \_\_\_\_\_
17. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются / не соблюдается / иное) \_\_\_\_\_
18. 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 перчатках; рециркулятор работает по времени; антисептики в достаточном количестве. За каждым классом закреплены свои столы. Документация поставщика: сертификаты, декларации проверяются техником, Поповым М.С. своевременно. Меню размещено в столовой и в уголке «Информация для родителей». 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.  
 \_\_\_\_\_  
 / Дубровская Л.А.