

АКТ № _____
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МАОУ СОШ №25

от 2 июля 2023 г.

Комиссия в составе Ступок Дарья Александровна

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение цикличного 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 многодетных, малообеспеченных семей и детей с ОВЗ.
9. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
10. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей
11. Контроль соблюдения графика работы столовой.
12. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
13. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
14. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
15. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
16. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

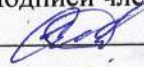
В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
3. Цикличное меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) отличное
6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
7. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) _____
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) _____
9. Ведомости питания классных руководителей (Ведутся/не ведутся/иное) _____
10. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) _____
11. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
12. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
13. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) 4 (хорошо)
14. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное) _____
15. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____

Оценка несъедаемости (взвешивание остатков %) _____

В результате проверки установлено: _____

Подписи членов комиссии:

		Ступкова Ф. А.
_____		_____
_____		_____
_____		_____

АКТ № _____
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МАОУ СОШ №25

от Частично 2022 г.

Комиссия в составе Чаво Ирина Григорьевна

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 многодетных, малообеспеченных семей и детей с ОВЗ.
9. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
10. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей
11. Контроль соблюдения графика работы столовой.
12. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
13. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
14. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
15. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
16. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

В результате проверки установлено (нужное 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 (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) _____
6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
7. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) _____
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) _____
9. Ведомости питания классных руководителей (Ведутся/не ведутся/иное) _____
10. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) _____
11. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
12. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
13. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
14. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное) _____
15. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____

Оценка несъедаемости (взвешивание остатков %) _____

В результате проверки установлено: Тэнгере у предложенного
мешко огень вужко, обшч соответствует норме
соблюдается санитарное состояние.

Подписи членов комиссии:

Wey

АКТ № _____
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МАОУ СОШ №25

от 22 марта 2022 г.

Комиссия в составе Коллекова Татьяна Петровна

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 многодетных, малообеспеченных семей и детей с ОВЗ.
9. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
10. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей
11. Контроль соблюдения графика работы столовой.
12. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
13. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
14. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
15. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
16. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

В результате проверки установлено (нужное 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 (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) _____
6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
7. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) _____
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) _____
9. Ведомости питания классных руководителей (Ведутся/не ведутся/иное) _____
10. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) _____
11. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
12. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
13. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
14. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное) _____
15. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____

Оценка несъедобности (взвешивание остатков %) _____

8%

В результате проверки установлено: Блюра соответствует требованиям,
данной чистой, столой чистые посуда чистой без осколов.
Торция соответствует норме.
Спасибо большое!

Подписи членов комиссии:

Юлия / Колычева Т.Т.

АКТ № _____
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МАОУ СОШ №25

от 14.02. 2022 г.

Комиссия в составе Мукалова Анжела Александровна

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 многодетных, малообеспеченных семей и детей с ОВЗ.
9. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
10. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей
11. Контроль соблюдения графика работы столовой.
12. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
13. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
14. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
15. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
16. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

В результате проверки установлено (нужное 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 (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников
(Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) _____
6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
7. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) _____
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) _____
9. Ведомости питания классных руководителей (Ведутся/не ведутся/иное) _____
10. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) _____
11. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
12. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
13. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
14. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное) _____
15. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____

Оценка поедаемости (взвешивание остатков %) 10%

В результате проверки установлено: бюда соответствует
требованиям, зае, стекла чистые,
посуда без следов чистая.
Порядки соответствуют.

Подписи членов комиссии:

<u>И.И.</u>	<u>Мушкова А.А.</u>

АКТ № _____
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МАОУ СОШ №25

от 25.01.2022 2022 г.

Комиссия в составе Швацуриско Мария Сергеевна

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 многодетных, малообеспеченных семей и детей с ОВЗ.
9. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
10. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей
11. Контроль соблюдения графика работы столовой.
12. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
13. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
14. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
15. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
16. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме / иное) школа
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме / иное) _____
3. Циклическое меню (соблюдается / не соблюдается / иное) _____
4. Нормы питания (Соблюдаются / не соблюдаются / иное) _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное / Неудовлетворительное / иное) _____
6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа / не ведется / иное) _____
7. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены / не обеспечены / иное) _____
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует / не соответствует норме / иное) _____
9. Ведомости питания классных руководителей (Ведутся / не ведутся / иное) _____
10. График работы столовой (имеется / не имеется, соблюдается / не соблюдается, иное) _____
11. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется / не ведется / иное) _____
12. График питания обучающихся (имеется / не имеется, соблюдается / не соблюдается / иное) _____
13. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии / иное) _____
14. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме / не соответствует норме / иное) _____
15. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются / отсутствуют; правила хранения соблюдаются / не соблюдаются / иное) _____

Оценка несъедобности (взвешивание остатков %) 8%

В результате проверки установлено: Пробовала: сырники - хорошо
приготовленные, вкусные, сочные, пышные
добавлено достаточно
мажонки с сыром, горячие с маслом
иной соуса. Очень вкусные.
Я осталась очень довольна качеством
питания

Подписи членов комиссии:

Ильина И.С. | Иванченко М.С.

АКТ № _____
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МАОУ СОШ №25

от 6 декабря 2022 г.

Комиссия в составе Кастушик Анна Степановна

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 многодетных, малообеспеченных семей и детей с ОВЗ.
9. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
10. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей
11. Контроль соблюдения графика работы столовой.
12. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
13. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
14. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
15. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
16. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

В результате проверки установлено (нужное 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 (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) _____
6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
7. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) _____
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) _____
9. Ведомости питания классных руководителей (Ведутся/не ведутся/иное) _____
10. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) _____
11. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
12. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
13. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
14. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное) _____
15. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____

Оценка несъедаемости (взвешивание остатков %) _____

8 70

В результате проверки установлено: Намещение гисовое, светлое, шпороидиум на стене в явной едвем, ера (виде), мелкая рисовая каша, бумага с коррицей, бутерброд с сыром и яйцо) очень вкусное.

Подписи членов комиссии:

Алексей - Касусик А С.

АКТ № _____
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МАОУ СОШ №25

от 29.11. 2022 г.

Комиссия в составе Светлицкой Анны Анатольевны, 1Б"

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 многодетных, малообеспеченных семей и детей с ОВЗ.
9. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
10. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей
11. Контроль соблюдения графика работы столовой.
12. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
13. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
14. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
15. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
16. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) соответствует норме
 2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) соответствует норме
 3. Циклическое меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) соблюдается
 4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) соблюдается
 5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) удовлетворительное
 6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) ведется в соответствии
 7. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) обеспечены
 8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) соответствует
 9. Ведомости питания классных руководителей (Ведутся/не ведутся/иное) ведутся
 10. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) имеется
 11. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) ведется
 12. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) имеется
 13. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) в удовлетворительном состоянии
 14. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное) соответствует норме
 15. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) имеются, правила хранения соблюдаются
- Оценка несъедаемости (взвешивание остатков %) 8%

В результате проверки установлено: Нормы питания соблюдаются,
готовая продукция соответствует норме,
документация ведется в соответствии,
оборудование в столовой в удовлетворитель-
ной степени. Гигиена и порядок.

Подписи членов комиссии:

<u>И</u>	<u>Светлицкая А.А.</u>
/	/
/	/
/	/
/	/

АКТ № _____
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МАОУ СОШ №25

от 11 октября 2022 г.

Комиссия в составе Белова Надежда Михайловна

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение цикличного 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 многодетных, малообеспеченных семей и детей с ОВЗ.
9. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
10. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей
11. Контроль соблюдения графика работы столовой.
12. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
13. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
14. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
15. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
16. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
3. Цикличное меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) _____
6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПина/не ведется/иное) _____
7. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) _____
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) _____
9. Ведомости питания классных руководителей (Ведутся/не ведутся/иное) _____
10. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) _____
11. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
12. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
13. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
14. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное) _____
15. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____

Оценка поедаемости (взвешивание остатков %) 15%

В результате проверки установлено: кампот вкусный.
Тришка и печенье приготовленные отдельно.
Имеется сахар и свежая свекла и
продуктов что очень хорошо.
Есть два вида хлеба, что очень
важно.

Подписи членов комиссии:

<u>Мих</u>	<u>Белова</u>

АКТ № _____
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МАОУ СОШ №25

от 20.09 2022 г.

Комиссия в составе Ташамова Айтюшима Владимировна

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 многодетных, малообеспеченных семей и детей с ОВЗ.
9. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
10. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей
11. Контроль соблюдения графика работы столовой.
12. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
13. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
14. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
15. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
16. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

В результате проверки установлено (нужное 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 (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) _____
6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПина/не ведется/иное) _____
7. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) _____
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) _____
9. Ведомости питания классных руководителей (Ведутся/не ведутся/иное) _____
10. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) _____
11. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
12. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
13. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
14. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное) _____
15. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____


Оценка несъедаемости (взвешивание остатков %) _____

15%

В результате проверки установлено:

Ошмет, Вкусный, красиво
оформлен, чай, Визер, сладкий
желе, кофе, Визер, торт, тирамису
и др. режим соответствующий
В школе обучаются 3 детей, еду в школьной столовой Визер, кофе, сладкий, торт, тирамису и др. режим соответствующий.

Подписи членов комиссии:

 / Дашенова А В

