

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛИЦЕЙ № 6» города Рубцовска Алтайского края

658207, г. Рубцовск, пр-кт Ленина, 48, тел/факс 8/38557/ 5-68-60, телефон 5-68-59; E-mail: sch6rubtsovsk@mail.ru
ИНН 2209010950, КПП 220901001, ОГРН 1022200812545

АКТ № 11

ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ И КАЧЕСТВА ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
МБОУ «ЛИЦЕЙ №6» города Рубцовска

от 11.04 2024г.

Комиссия в составе родители 1,5^а класса

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 соблюдения сроков проведения мероприятий, обозначенных в планах работы Центра здорового питания.
7. Контроль ведения документации пищеблока.
8. Контроль сертификации продукции.
9. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.
10. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
11. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей
12. Контроль соблюдения графика работы столовой.
13. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
14. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
15. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
16. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
17. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
18. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
19. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
20. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников

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) где таблица?
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) _____
6. Сроки проведения мероприятий, обозначенных в плане работы Центра здорового питания (Соблюдаются/не соблюдаются, иное) _____
7. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) соответствует.
8. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) не проверяли.
9. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) _____
10. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) свишня не имеет вкуса, цвет белая.
11. Ведомости питания классных руководителей (Ведутся/не ведутся/иное) _____
12. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) _____
13. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____

14. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
15. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) столы накрыты, шатаются
16. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
17. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное) _____
18. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
19. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
20. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____

В результате проверки установлено: что в столовую поставляется мясо нашинкованное, вес за пор. 100г, при расквашке мяса водоросль-2мм, запах белая и без какого либо запаха.

Подписи членов комиссии:

Сидорова / Семеникина А. В.
Копылова / Копылова И. В.
Патшица / Патшица С. А.