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

658207, г. Рубцовск, пр-кт Ленина, 48, тел/факс8/38557/ 5-68-60, телефон 5-68-59: E-mail: sch6rubtsovsk@mail.ru
ИНН 2209010950, КПП 220901001, ОГРН 1022200812545

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

от _____20___ г.

Комиссия в составе_____
_____
_____
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 соблюдений 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. 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. 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)_____
_____
8. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное)_____
9. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное)_
_____
10. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное)_____
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)_____
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: _____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Подписи членов комиссии:
_____/_____
_____/_____
_____/_____
_____/_____
_____/_____