

Акт
проведения проверки организации питания в МБОУ «СОШ №1 г.
Анадыря» с участием родительской общественности

от «13» сентября 2013 г.

Состав комиссии:

1. Алимова М.С.
2. Воробьева Ю.А.
3. Петров В.Ю.
4. Ткачова Д.В.
5. _____
6. _____

№ п/п	Контрольные позиции	Отметка по итомам проверки
1	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Да
2	Соблюдение сроков реализации скоропортящейся продукции по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Да
3	Ежедневное ведение температурных листов холодильного оборудования	Да
4	Обеспечение столовой достаточным количеством столовой посуды	Да
5	Санитарное состояние обеденного зала (чистота столов, умывальников, пола, подоконников и т.д.)	Да
6	Наличие ежедневного меню в обеденном зале	Да
7	Соответствие фактического меню, утвержденному примерному 20-дневному меню	Да
8	Ежедневное ведение журнала контроля за качеством готовой пищи	Да
9	Соответствие выхода блюд заявленным в меню, а также Приложению 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста» (таблица 1)	Да
10	Наличие на раздаче контрольных весов, контрольных порций блюд	Да
11	Отсутствие в рационе блюд запрещенных для питания школьников на основании Приложения 6 к	Да

	2.3/2.4.3590-20 «Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений»	
12	Организация питьевого режима: свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество воды. Наличие чистых стаканов	Да
13	Наличие суточных проб. Соблюдение правил отбора и хранения суточных проб.	Да
14	Ежедневное ведение журнала «Здоровье»	Да

Замечания:

*Классные руководители и дети в форме всегда
не моют руки.*

Рекомендации:

Нет
