

Акт проверки работы школьной столовой СОШ №1 г. Белоярский
«11» апреля 2025г.

№п/п	Проверяемые позиции	Нормативно-правовая база	Методы изучения
1	Санитарное состояние столовой, пищеблока, складских помещений	СанПиН 2.3/2.4.3590.-20 СанПиН 2.4.364820	В столовой чисто, аккуратно, столы обработаны. Замечаний нет
2	Выписка меню, меню-требования в соответствии с фактическим пребыванием воспитанников, учащихся в образовательном учреждении.		Анализ документации. Выписка меню имеется. Количество учащихся заполняется по фактическому их пребыванию.
3	Обеспечение продуктами питания в соответствии ассортиментного перечня, разрешенного в детском питании (проверка накладных поступления продуктов питания и фактическое наличие продуктов, проверка подачи заявки на поступление продуктов).	СанПиН 2.3/2.4.3590.-20 СанПиН 2.4.364820	Анализ документации. Продукты питания в соответствии с ассортиментным перечнем, разрешенным в детском питании. Произведена проверка накладных поступления продуктов питания и фактическое наличие продуктов в школьной столовой. Зав. производством своевременно подает заявку на продукты. Замечаний нет.
4	Регулярность проведения бракеража готовой продукции и скоропортящегося сырья.	СанПиН 2.3/2.4.3590.-20 СанПиН 2.4.364820	Анализ документации. Ежедневно фельдшером школы производится бракераж готовой продукции и скоропортящегося сырья. Ведется бракеражный журнал. Требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 соблюдаются. Документация по бракеражу готовой продукции соответствует нормам. Бракераж скоропортящегося сырья проводится по мере поступления.
5	Наличие санитарных книжек, регулярность прохождения медосмотра, сдача сан.минимума.	СанПиН 2.3/2.4.3590.-20 СанПиН 2.4.364820	Анализ документации. Санитарные книжки на всех сотрудников имеются. Сроки прохождения мед. осмотра и сан. минимума соблюдаются. Замечаний нет.
6	Поставка продуктов питания в соответствии с условиями муниципального контракта.	Договора с «Поставщиками» на поставку продуктов питания, «Исполнителями» на оказание услуг по организации питания	Анализ документации. Продукты, запрещенные в детском питании, отсутствуют.
7	Наличие сопроводительных документов на продукты питания	СанПиН 2.3/2.4.3590.-20 СанПиН 2.4.364820 муниципальные контракты	Анализ документации. Сопроводительные документы на продукты питания в наличии.
8	Соблюдение технологии приготовления пищи.	Сборник технологических нормативов.	Производственный контроль (отслеживание приготовления пищи, проверка качества готовой продукции, фактического веса готового блюда, соблюдение правил технологического процесса). Сборники технологических нормативов имеются в наличии в школьной столовой. Произведена проверка качества готовой

			продукции и фактического веса готовой продукции. Приготовление и вес всех блюд в норме. Замечаний нет. Правила технологического процесса соблюдаются.
9	Соблюдение сроков и условий хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590.-20 СанПиН 2.4.364820	Анализ документации, производственный контроль. Условия хранения продуктов питания соблюдаются. Проверены сертификаты годности продукции. Замечаний нет.
10	Отбор суточных проб	СанПиН 2.3/2.4.3590.-20 СанПиН 2.4.364820	Производственный контроль. Отбор суточных проб осуществляется ежедневно и хранится в отдельном холодильнике. Замечаний нет.

Комиссия по проверке организации питания обучающихся в следующем составе:

Пакулев Е.А.-председатель комиссии, директор _____

Голочалова Е.А.-член комиссии, социальный педагог _____

Горячих О.В.-член комиссии, медицинский работник _____

Представители родителей школы:

Котухова М.В. _____
Кочуков М.Б. _____

С актом проверки ознакомлена: зав. производством столовой СОШ №1 г. Белоярский
_____ Соколова Л.И.