

АКТ ПРОВЕРКИ

организации питания обучающихся в школьной столовой

Комиссия по контролю организации питания обучающихся в составе:

1. _____

2. _____

3. _____

Цель проверки:

Оценка состояния организации питания обучающихся, санитарных условий и качества предоставляемых услуг.

ЧЕК-ЛИСТ ПРОВЕРКИ

№	Проверяемый показатель	Результат проверки	Примечание
1	Наличие утвержденного и согласованного меню	☒ / ☐	
2	Меню размещено на видном месте (в столовой, на сайте школы)	☒ / ☐	
3	Соответствие меню фактически приготовленным блюдам	☒ / ☐	
4	Наличие маркировочных ярлыков на продуктах	☒ / ☐	
5	Сроки годности используемых продуктов не истекли	☒ / ☐	
6	Соблюдение санитарных правил и норм (СанПиН)	☒ / ☐	

7	Чистота помещений столовой и пищеблока	☒ / ☐	
8	Состояние кухонного оборудования и посуды	☒ / ☐	
9	Наличие медицинских книжек у работников столовой	☒ / ☐	
10	Внешний вид и спецодежда работников	☒ / ☐	
11	Температурный режим подачи блюд	☒ / ☐	
12	Наличие питьевой воды и санитарных условий для обучающихся	☒ / ☐	
13	Условия хранения продуктов и сырья	☒ / ☐	
14	Наличие информации о здоровом питании для родителей и обучающихся	☒ / ☐	
15	Жалобы от обучающихся или родителей	☒ / ☐	

Выводы комиссии:

Рекомендации по устранению выявленных нарушений (при наличии):

Председатель комиссии: _____ /подпись/

Члены комиссии: _____ /подписи/

С актом ознакомлены: _____ /подпись
ответственного лица столовой/