

Утверждаю
Директор школы
О.А.Гольцман

«12» 02 2024 год

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МНОУ Сурское с/п

(наименование организации)

Дата проверки: 12.02.2024

Время проверки: 09.30.

Состав комиссии:

- Толкуман О.Н., директор
- Дубровина Л.П., зам дир. по ВР
- Кокрина М.А., бухгалтер
- Тусова С.А., мед. работник д/сада
- Семинова А.И., родитель, член Упр. Совета

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню:

Наименование	Вес	Сумма
<u>булочки с повидлом</u>	<u>20</u>	<u>24,58</u>
<u>Хлеб сечневый</u>	<u>200</u>	<u>28,36</u>
<u>Хлебной сечневый напиток</u>	<u>200</u>	<u>24,70</u>
<u>Хлеб</u>	<u>40</u>	<u>2,02</u>
<u>Фрукт</u>	<u>130</u>	<u>28,04</u>

Параметры школьной столовой:

Показатель	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Соответствие меню	<u>да</u>		
График питания учащихся	<u>да</u>		
Качество готовой продукции	<u>да</u>		
Количество посадочных мест	<u>80</u>		
Санитарное состояние столовой	<u>удовл.</u>		
Соблюдение условий хранения продуктов на складе и в холодильниках	<u>норм.</u>		
Наличие запрещенных продуктов на складе	<u>нет</u>		
Соответствие пищевой продукции, поступающей в ОО, требованиям безопасности	<u>соотв.</u>		
Санитарное состояние складов	<u>удовл.</u>		
Приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	<u>+</u>		
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	<u>+</u>		

Должностные инструкции сотрудников (разово)	инструкции пищеблока	+		
Журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья	пищевых и	+		
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	готовой	+		
Журнал «Здоровье»		+		
Журнал витаминизации сладких блюд	проведения третьих и	+		
Журнал учета режима оборудования	температурного холодильного	+		
Ведомость контроля за питанием	контроля за	+		
Свидетельство (сентябрь)	о проверке весового оборудования	+		
Меню-раскладка		+		
Перспективное меню	и ежедневное	+		
Технологические карты		+		
Инструкции к дезинфицирующим средствам	к моющим и	+		
Программа производственного контроля (разово)		+		
Личная медицинская книжка сотрудника (единоразово)	пищеблока	+		
Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками (внешний вид, спец. одежда)	санитарно-гигиенических норм пищеблока	+		
Чистота и целостность столовых приборов		удов.		

В результате проверки установлено:

Нет центрального блока. Санитарное состояние удовлетворительное.

Подписи комиссии:

<i>Де</i>	<i>Толкуман О.А.</i>
<i>Директ</i>	<i>Рудомина А.П.</i>
<i>Инж</i>	<i>Коркина М.А.</i>
<i>Тех</i>	<i>Тусова С.А.</i>
<i>Секр</i>	<i>Семенова А.Н.</i>