

Утверждаю
Директор школы
О.А.Гольцман

«22» 01 2024 год

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МАОУ Суевская СОШ

(наименование организации)

Дата проверки: 22.01.2024

Время проверки: 09.30

Состав комиссии:

- Гольцман О.А., директор
- Видропина И.П., зам. директора по В.Р
- Наркина М.А., бухгалтер
- Тусева С.А., мед. работник д/сада
- Вещенкова А.Н., родитель, член. Упр. совета

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню:

Наименование	Вес	Сумма
<u>Мясо из птицы</u>	<u>240</u>	<u>47,68</u>
<u>Подоймный напиток</u>	<u>200</u>	<u>19,45</u>
<u>Хлеб</u>	<u>40</u>	<u>2,07</u>
<u>Фрукты</u>	<u>150</u>	<u>38,50</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>норм.</u>		
Соблюдение условий хранения продуктов на складе и в холодильниках	<u>да, соответствует.</u>		
Наличие запрещенных продуктов на складе	<u>соотв. 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>Приказ № 199/ОД от 31.08.2023</u>		
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	<u>+</u>		

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

В результате проверки установлено: Все блюда соответствуют нормам. Запрещенных продуктов на складе нет.
Состояние столовой удовлетворительное.

Подписи комиссии:

<u>Де</u>	<u>Толверман О.А.</u>
<u>Директ</u>	<u>Дубровина Л.П.</u>
<u>Информ</u>	<u>Нохрина М.А.</u>
<u>Тран</u>	<u>Тусева С.А.</u>
<u>Синиф</u>	<u>Сусенова А.Н.</u>