

Утверждаю
Директор школы
О.А.Гольцман

«19» 03 2024 год

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МАОУ Сурьская СОШ

(наименование организации)

Дата проверки: 19.03.2024

Время проверки: 09.30

Состав комиссии:

- Гольцман О.А., директор
- Дубровина Л.П., зам. дир. по ВР
- Жохрина Т.А., бухгалтер
- Турева С.А., мед. работник д/сада
- Смирнова А.Н., родителем, през. Упр. совета

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню:

Наименование	Вес	Сумма
<u>Овощи консервиро-</u>		<u>10,04</u>
<u>ванное</u>	<u>80</u>	
<u>Творог картофельное</u>	<u>150</u>	<u>10,04</u>
<u>Колбаса из свин</u>	<u>200</u>	<u>4,79</u>
<u>Теля запеченная</u>	<u>100</u>	<u>56,03</u>
<u>Хлеб</u>	<u>40</u>	<u>1,99</u>
<u>Фрукты</u>	<u>130</u>	<u>16,10</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>уровн.</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>уровн.</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 о поверке весового оборудования (сентябрь)	о поверке оборудования	+		
Меню-раскладка		+		
Перспективное и ежедневное меню		+		
Технологические карты		+		
Инструкции к моющим и дезинфицирующим средствам		+		
Программа производственного контроля (разово)		+		
Личная медицинская книжка сотрудника пищеблока (единоразово)	книжка пищеблока	+		
Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)	санитарно-гигиенических норм пищеблока	+		
Чистота и целостность столовых приборов	целостность	удовл.		

В результате проверки установлено: Блюда соответствуют нормам. Запрещенных продуктов на складе нет. Санитарное состояние столовой удовлетворительно.

Подписи комиссии:

<u>Лев</u>	<u>Толбухан О.А.</u>
<u>Дуб</u>	<u>Дубровина И.В.</u>
<u>Бирюков</u>	<u>Морина Т.А.</u>
<u>Туч</u>	<u>Тучева С.А.</u>
<u>Семеш</u>	<u>Семешова А.Н.</u>