



Утверждаю
Директор школы
ФИО

Для
«07» 09

2021 год

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

№ 404 Сурская ссм (караимское звено)
(наименование организации)

Дата проверки: 07.09.2021

Время проверки: 10.20

Состав комиссии:

1. Толмачев О. А. директор
2. Арсеньев Леонид Александрович, родившийся 2 к.
3. Скредина Екатерина, род. 16.04.81
4. _____
5. _____

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню:

Наименование	Вес	Сумма
<u>Овощи нарезанные (пюре)</u>	<u>600 г.</u>	<u>10,46</u>
<u>Плов из мяса</u>	<u>200 г.</u>	<u>46,77</u>
<u>Халва с маком</u>	<u>200 г.</u>	<u>8,68</u>
<u>Мандарины</u>	<u>130 г.</u>	<u>12,71</u>
<u>Яблоко печеное</u>	<u>20 г.</u>	<u>1,38</u>

80,00

Параметры школьной столовой:

Показатель	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Соответствие меню	+		
График питания учащихся	+		
Качество готовой продукции	+		
Количество посадочных мест	80		
Санитарное состояние столовой	удовлет.		
Соблюдение условий хранения продуктов на складе и в холодильниках	+		
Наличие запрещенных продуктов на складе	нет		
Санитарное состояние складов	удовлет.		
Приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	+		
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	+		

Должностные инструкции сотрудников (разово)	инструкции пищеблока	+		срок годности до ... числа
Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья		+		
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции		+		
Журнал «Здоровье»		+		
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд		+		
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования		+		
Ведомость контроля за питанием		+		
Свидетельство о поверке весового оборудования (сентябрь)		+		
Меню-раскладка		+		
Перспективное и ежедневное меню		+		
Технологические карты		+	(в меню-виде)	
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		+		

В результате проверки установлено: меню ежедневное
соответствует примерно 20-дневному
меню. Технологические карты целуются
в электронном виде. Необходимо брать
(распечатать)

Подписи комиссии:

Голышова О.Н.
Арсенко Л.А.
Серегина Е.

Провели проверку школьной столовой и пищеблока по следующим параметрам:

Соответствие меню

меню соответствует

График питания учащихся

имеется

Качество готовой продукции

удовлетворительное

Наличие контрольного блюда

имеется

Количество посадочных мест 80

Санитарное состояние столовой

удовлетворительное

Соблюдение условий хранения продуктов на складе

соблюдается

Наличие сертификатов на продукты

имеются

Условия хранения и реализации скоропортящихся продуктов

соблюдается

Наличие запрещенных продуктов на складе

нет

Санитарное состояние складов

удовлетворительное