



АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МАОУ Суерская СОШ (средне-старшее зв.)
(наименование организации)

Дата проверки: 07.09.2021

Время проверки: 11:20

Состав комиссии:

1. Толычман О.А., директор
2. Тусева С.А., родитель 6 класса
3. Генерова А.Н., родитель 6 класса
4. _____
5. _____

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню:

Наименование	Вес	Сумма
<u>Овощи натуральные</u>	<u>100 гр.</u>	<u>10,46</u>
<u>Плов из мяса</u>	<u>250 гр.</u>	<u>48,62</u>
<u>Какао с молоком</u>	<u>200 гр.</u>	<u>4,33</u>
<u>Мандарины</u>	<u>130 гр.</u>	<u>11,75</u>
<u>Чай витамин.</u>	<u>40 гр.</u>	<u>1,84</u>
		<u>80,00 руб.</u>

Параметры школьной столовой:

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

Должностные инструкции сотрудников пищеблока (разово)	+		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 электронном 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)	удовлет.		
Чистота и целостность столовых приборов	+		

В результате проверки установлено: Меню в основном соответствует примерно 20-дневному распечатать технологические карты.

Подписи комиссии:

[Подпись] / Талышман О.А.
 [Подпись] / Тусева С.А.
 [Подпись] / Симеонова А.Н.

Провели проверку школьной столовой и пищеблока по следующим параметрам:

Соответствие меню

меню соответствует примерно 20-дневному

График питания учащихся

имеется

Качество готовой продукции

удовлетворительное

Наличие контрольного блюда

да

Количество посадочных мест 80

Санитарное состояние столовой

удовлетворительное

Соблюдение условий хранения продуктов на складе

соблюдаются

Наличие сертификатов на продукты

имеются

Условия хранения и реализации скоропортящихся продуктов

соблюдаются

Наличие запрещенных продуктов на складе

нет

Санитарное состояние складов

удовлетворительное