

Утверждаю:  
Директор школы  
Гольцман О.А.

«28» декабря 2023 год

## АКТ

### проверки организации питания в школьной столовой Липихинская ООШ С/П МАОУ Суерская СОШ (старшее звено)

Дата проверки: 28.12.23г.

Время проверки: 10.30 – 11.00

Состав комиссии:

1. Мезенцева И.М. – председатель комиссии

2. Захарова Е.В. - учитель

3. Плоскова Е.Ф. - родитель

4. Кудрова О.В. - фельдшер ФАПА

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню: с 10 лет

Наименование	Вес (г)	Сумма
Фрикадельки из птицы	100	70,00
Макаронные изделия	180	12,10
Компот из яблок	200	7,05
Хлеб пшеничный	40	2,40
Хлеб ржаной	20	1,25
Вафли	80	27,00

#### Параметры школьной столовой:

Показатель	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Соответствие меню	+		
График питания учащихся	+		
Качество готовой продукции	+		
Количество посадочных мест	34		
Санитарное состояние столовой	удовлетворительное		
Соблюдение условий хранения продуктов на складе и в холодильниках	+		
Наличие запрещенных продуктов на складе	нет		
Санитарное состояние складов	удовлетворительное		
Приказ о создании и	+		

порядке работы бракеражной комиссии			
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	+		
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 проверке 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	+		

