

Утверждаю:  
Директор школы  
Гольцман О.А.

«13» сентября 2023 год

## АКТ

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

Дата проверки: 13.09.23г.

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:

Наименование	Вес (г)	Сумма
Бутерброд с сыром	30/16	14,09
Чай с молоком	200	16,48
Запеканка из творога с яблоком	255	73,89
Хлеб ржаной	20	1,14
Хлеб пшеничный	40	2,40

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	+		




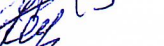
порядке работы бракеражной комиссии			
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	+		
Должностные инструкции сотрудников пищеблока (разово)	+		срок годности до ... числа
Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	+		
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	+		
Журнал «Здоровье»	+		
Журнал проведения витаминации 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	+		
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)	удовлетворительное		
Чистота и целостность столовых приборов	+		



В результате проверки установлено:

Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют - объёмам  
заявленным в меню.

Суточная проба имеется (за 11 и 12 сентября (срок хранения 48 часов))

Подписи комиссии: Мезенцева И.М.   
Захарова Е.В.   
Плоскова Е.Ф.   
Кудрова О.В. 

Провели проверку школьной столовой и пищеблока по следующим  
параметрам:

Соответствие меню

\_\_\_\_\_ соответствует \_\_\_\_\_

График питания учащихся

\_\_\_\_\_ имеется \_\_\_\_\_

Качество готовой продукции

\_\_\_\_\_ хорошее \_\_\_\_\_

Наличие контрольного блюда

\_\_\_\_\_ имеется \_\_\_\_\_

Количество

\_\_\_\_\_ посадочных

\_\_\_\_\_ мест

\_\_\_\_\_ соответствует \_\_\_\_\_

Санитарное состояние столовой

\_\_\_\_\_ удовлетворительное \_\_\_\_\_

Соблюдение условий хранения продуктов на складе

\_\_\_\_\_ соблюдается \_\_\_\_\_

Наличие сертификатов на продукты

\_\_\_\_\_ имеются \_\_\_\_\_

Условия хранения и реализации скоропортящихся продуктов

\_\_\_\_\_ соблюдаются \_\_\_\_\_

Наличие запрещенных продуктов на складе

\_\_\_\_\_ нет \_\_\_\_\_

Санитарное состояние складов

\_\_\_\_\_ удовлетворительное \_\_\_\_\_