

Утверждаю:  
Директор школы  
Гольцман О.А.

«27»ноября 2023 год

## АКТ

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

Дата проверки: 27.11.23г.

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 |
|--------------------------------|---------|-------|
| Бутерброд с сыром              | 30/20   | 18,00 |
| Запеканка из творога с яблоком | 200/20  | 85,57 |
| Чай с лимоном                  | 200     | 4,13  |

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 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) | + |  |                            |
| Чистота и целостность столовых приборов  | + |  |                            |

В результате проверки установлено:

Меню в основном соответствует примерно 12 – дневному.

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

Суточная проба имеется ( за 25 и 26 ноября (срок хранения 48 часов))

Подписи комиссии: Мезенцева И.М.

Захарова Е.В.

Плоскова Е.Ф.

Кудрова О.В.

