

Утверждаю:
Директор школы
Гольцман О.А.

«30 » ноября 2022 год

АКТ

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

Дата проверки: 30.11.22г.

Время проверки: 10.30 – 11.00

Состав комиссии:

1.Мезенцева И.М. – председатель комиссии

2.Захарова Е.В. - учитель

3.Гарманова И.В. - родитель

4. Кудрова О.В.- фельдшер ФАПА

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню: с 10 лет

Наименование	Вес (г)	Сумма
Фрикадельки рыбные с маслом	100	53,30
Рис припущенный	180	15,30
Хлеб ржаной	20	1,14
Хлеб пшеничный	40	2,40
Сок	200	13,00

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 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 примерному 20 – дневному.

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

Суточная проба имеется (за 28 и 29 ноября (срок хранения 48 часов))

Подписи комиссии: Мезенцева И.М. *И.М. Мезенцева*

Захарова Е.В. *Е.В. Захарова*

Гарманова И.В. *И.В. Гарманова*

Кудрова О.В. *О.В. Кудрова*

Провели проверку школьной столовой и пищеблока по следующим параметрам:

Соответствие меню

_____ соответствует _____

График питания учащихся

_____ имеется _____

Качество готовой продукции

_____ удовлетворительное _____

Наличие контрольного блюда

_____ имеется _____

Количество

посадочных

мест

_____ 34 _____

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 _____