

Утверждаю:
Директор школы
Гольцман О.А.

«12» октября 2022 год

АКТ

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

Дата проверки: 12.10.22г.

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:

Наименование	Вес (г)	Сумма
Фрикасе из птицы	90	42,43
Чай с молоком	200	6,5
Рис припущенный с овощами	150	17,34
Хлеб пшеничный	40	2,40
Хлеб ржаной	20	1,14

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 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)	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 10 и 11 октября (срок хранения 48 часов))

Подписи комиссии: Мезенцева И.М. *Мез*
Захарова Е.В. *Зах*
Гарманова И.В. *Гар*
Кудрова О.В. *Ку*

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 _____