

Утверждаю:
Директор школы
Гольцман О.А.

«25 »октября 2023 год

АКТ

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

Дата проверки: 25.10.23г.

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
Салат из свежих огурцов	100	9,90
Плов из птицы	250	80,48
Хлеб ржаной	20	1,14
Хлеб пшеничный	40	2,40
Компот из сухофруктов	200	13,80

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)	+		
Чистота и целостность столовых приборов	+		

В результате проверки установлено:

Меню в основном соответствует примерному 12 – дневному.

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

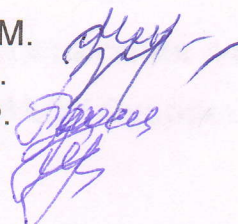
Суточная проба имеется (за 23 и 24 октября (срок хранения 48 часов))

Подписи комиссии: Мезенцева И.М.

Захарова Е.В.

Плоскова Е.Ф.

Кудрова О.В.



(Faint, illegible text from the reverse side of the page is visible through the paper)