

Директор школы  
Гольцман О.А.

«15» сентября 2022 год

## АКТ

### проверки организации питания в школьной столовой

#### Липихинская ООШ С/П МАОУ Суерская СОШ ( младшее звено)

Дата проверки: 15.09.22г.

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 |
|-----------------------------|---------|-------|
| Салат из моркови и яблок    | 80      | 5,15  |
| Бедро запеченное            | 100     | 29,37 |
| Макаронные изделия отварные | 150     | 7,05  |
| Конфеты                     | 70      | 23,49 |
| Хлеб пшеничный              | 40      | 2,40  |
| Хлеб дарницкий              | 20      | 1,14  |
| Компот из кураги            | 200     | 11,40 |

#### 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                                               | нет                |                  |            |

|                                                                |                    |  |                            |
|----------------------------------------------------------------|--------------------|--|----------------------------|
| продуктов на складе                                            |                    |  |                            |
| 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 | удовлетворительное |  |                            |

|                                         |   |  |  |
|-----------------------------------------|---|--|--|
| (внешний вид, спец. Одежда)             |   |  |  |
| 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 13 и 14 сентября (срок хранения 48 часов))

Подписи комиссии: Мезенцева И.М.

Захарова Е.В.

Гарманова И.В.

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\_\_\_\_\_