



АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МНОУ Щербинское СОШ
(наименование организации)

Дата проверки: 14.11.2022

Время проверки: 09.40

Состав комиссии:

1. Вурбова А.П., зам. директора по ВР
2. Мокрина Т.А., ответственный за питание
3. Тусева С.А., мед. работник Щербинской ДС
4. _____
5. _____

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню:

Наименование	Вес	Сумма
<u>Тунцы из говядины</u>	<u>100</u>	<u>37,40</u>
<u>Каша гречневая</u>	<u>150</u>	<u>20,75</u>
<u>Каша с маком</u>	<u>200</u>	<u>9,11</u>
<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>40</u>	<u>2,40</u>
<u>Фрукт</u>	<u>100</u>	<u>10,34</u>
<u>Итого:</u>		<u>80,00</u>

Параметры школьной столовой:

Показатель	Соответствует		Примечание
	Соответствует	Не соответствует	
Соответствие меню	<u>+</u>		
График питания учащихся	<u>+</u>		
Качество готовой продукции	<u>+</u>		
Количество посадочных мест	<u>80</u>		
Санитарное состояние столовой	<u>удовл.</u>		
Соблюдение условий хранения продуктов на складе и в холодильниках	<u>соблюдают.</u>		
Наличие запрещенных продуктов на складе	<u>нет</u>		
Санитарное состояние складов	<u>удовл.</u>		
Приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	<u>+</u>		
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	<u>+</u>		
Должностные инструкции сотрудников пищеблока (разово)	<u>+</u>		

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	удовл.		

В результате проверки установлено: состояние столовой (санитарное) удовлетворительное, все блюда соответствует норме, запрещенных продуктов на складе нет.

Подписи комиссии:

Дубровина Л. П. Фур
Игорина И. А. Трусов
Тусева С. А. Тур