

Утверждаю
Директор школы
О.А.Гольцман

«29» ^{де} 09 2023 год

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Суевская СОШ
(наименование организации)

Дата проверки: 29.09

Время проверки: 09.30

Состав комиссии:

1. Салмина О.Н., директор
2. Фурцева Л.П., заместитель директора по ВР
3. Покрина Л.А., бухгалтер
4. Пурва С.А., инс. работник д/сада
5. Смирнов В.В., родитель, председатель Управляющего совета

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню:

Наименование	Вес	Сумма
<u>Салат из помидор</u>	<u>100</u>	<u>20,98</u>
<u>Бедно куриной котлет</u>	<u>100</u>	<u>51,22</u>
<u>Печка вязкая</u>	<u>150</u>	<u>17,62</u>
<u>чай с сахаром</u>	<u>200</u>	<u>15,77</u>
<u>Рис с овощами</u>	<u>40</u>	<u>2,11</u>
		<u>107,70</u>

Параметры школьной столовой:

Показатель	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Соответствие меню	<u>да</u>		
График питания учащихся	<u>да</u>		
Качество готовой продукции	<u>да</u>		
Количество посадочных мест	<u>80</u>		
Санитарное состояние столовой	<u>удовлетв.</u>		
Соблюдение условий хранения продуктов на складе и в холодильниках	<u>норм.</u>		
Наличие запрещенных продуктов на складе	<u>нет.</u>		
Соответствие пищевой продукции, поступающей в ОО, требованиям безопасности	<u>пищевая продукция соответствует требованиям безопасности.</u>		
Санитарное состояние складов	<u>удовл.</u>		
Приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	<u>+ приказ № 199/09 от 31.08.23</u>		
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	<u>+</u>		

Должностные инструкции сотрудников (разово)	инструкции пищеблока	+		
Журнал бракеража продуктов	пищевых и продовольственного сырья	+		
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции		+		
Журнал «Здоровье»		+		
Журнал витаминизации сладких блюд	проведения третьих и	+		
Журнал учета режима оборудования	температурного холодильного	+		
Ведомость питания	контроля за	+		
Свидетельство (сентябрь)	о поверке весового оборудования	+		
Меню-раскладка		+		
Перспективное меню	и ежедневное	+		
Технологические карты		+		
Инструкции к дезинфицирующим средствам	к моющим и	+		
Программа производственного контроля (разово)		+		
Личная медицинская книжка сотрудника (единоразово)	пищеблока	+		
Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками (внешний вид, спец. одежда)	пищеблока	+		
Чистота и целостность столовых приборов		удовл.		

В результате проверки установлено: все блюда соответствуют нормам санитарно-эпидемиологической безопасности. Температурный режим продукции соответствует требованиям безопасности.

Подписи комиссии:

1 Дуровина А.И.
 1 Толыкина О.А.
 1 Чокрина Т.А.
 1 Тусева С.А.
 1 Семенова А.И.