

Утверждаю
Директор школы
О.А.Гольцман

«13» 11 2023 год

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МНОУ Суржская СОШ

(наименование организации)

Дата проверки: 13.11.2023

Время проверки: 10.20

Состав комиссии:

- Видорова Л.П., заместитель директора по ВР
- Федорова М.А., бухгалтер
- Турова С.А., мед. работник дружки
- Решетова А.Н., родитель, председатель
- управляющего совета

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню:

Наименование	Вес	Сумма
<u>Салат „Любительский“</u>	<u>80</u>	<u>11,96</u>
<u>Этики из мяса с рисом</u>	<u>100</u>	<u>50,82</u>
<u>Макаронн отварные</u>	<u>150</u>	<u>29,32</u>
<u>сок</u>	<u>200</u>	<u>12,00</u>
<u>Хлеб</u>	<u>40</u>	<u>2,60</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>удовл.</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>соотв.</u>		
Санитарное состояние складов	<u>удовл.</u>		
Приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	<u>Приказ № 199/08 от 31.08.2023</u>		
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	<u>+</u>		

Должностные инструкции сотрудников (разово)	инструкции пищеблока	+		
Журнал бракеража 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: нет центрального
бюда на момент проверки.

Подписи комиссии:

Дубо
 Дубовина Л.В.
 Дубо
 Дубина Т.А.
 Дубо
 Дубова С.А.
 Дубо
 Дубова А.Н.