

Утверждаю
Директор школы
О.А.Гольцман

«19» 10 2023 год

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МАОУ Суревская СОШ

(наименование организации)

Дата проверки: 19.10.2023

Время проверки: 10.20.

Состав комиссии:

- Гольцман О.А., директор
- Дубровина А.П., зам. дир. по ВР
- Мокрина Т.А., бухгалтер
- Турки С.А., межд. работник д/сада
- Семанова А.К., родитель, Пред. Управл. Совета

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню:

Наименование	Вес	Сумма
<u>Колпачок моркови</u>	<u>80</u>	<u>20,98</u>
<u>сметаной</u>		
<u>Коричняк сметанный</u>	<u>90</u>	<u>51,22</u>
<u>Каша гречневая</u>	<u>150</u>	<u>13,62</u>
<u>Колпачок из мяса</u>	<u>200</u>	<u>15,77</u>
<u>Мед</u>	<u>40</u>	<u>2,11</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>соответств.</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		уровн.		

В результате проверки установлено: В меню соответствует нормам, санитарное состояние столовой удовлетворительное. Пищевая продукция соответствует требованиям безопасности

Подписи комиссии:

<i>Верт</i>	1 Дубровина Л.П.
<i>СВ</i>	1 Дубовикова С.А.
<i>С.Моч</i>	1 Фокина М.А.
<i>Сур</i>	1 Тусева С.А.
<i>Семф</i>	1 Семенова Л.Н.