

Утверждаю:
Директор школы
Гольцман О.А.

«11» января 2024 год

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой Липихинская ООШ С/П МАОУ Суерская СОШ (младшее звено)

Дата проверки: 11.01.24г.

Время проверки: 10.30 – 11.00

Состав комиссии:

1.Мезенцева И.М. – председатель комиссии

2.Захарова Е.В. - учитель

3.Плоскова Е.Ф. – родитель

4.Кудрова О.В. – фельдшер ФАПА

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню:

| Наименование | Вес (г) | Сумма |
|-------------------|---------|-------|
| Курица запеченная | 90 | 74,15 |
| Компот из изюма | 200 | 6,83 |
| Каша гречневая | 150 | 23,18 |
| Рис припущенный | 150 | 9,86 |
| Хлеб пшеничный | 40 | 2,40 |
| Хлеб ржаной | 20 | 1,14 |

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 продуктов на складе | нет | | |
| 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 витаминации третьих и сладких блюд | + | | |
| Журнал учета температурного режима холодильного оборудования | + | | |
| Ведомость контроля за питанием | + | | |
| Свидетельство о проверке 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) | удовлетворительное | | |
| 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 10 января (срок хранения 48 часов))

Подписи комиссии: Мезенцева И.М.
Захарова Е.В.
Плоскова Е.Ф.
Кудрова О.В.

| Наименование | Единица |
|--------------|---------|
| ... | ... |
| ... | ... |
| ... | ... |
| ... | ... |
| ... | ... |
| ... | ... |

| Показатели | Соблюдается | На соответств. | Примечание |
|---|-------------|----------------|------------|
| Соблюдение сроков | да | | |
| Качество сырья | да | | |
| Качество приготовления | да | | |
| Соблюдение санитарно-гигиенических требований | да | | |
| Соблюдение условий хранения продуктов | да | | |
| Соблюдение температурного режима | да | | |
| Соблюдение условий дезинфекции | да | | |
| Соблюдение условий мытья посуды | да | | |
| Соблюдение условий хранения посуды | да | | |
| Соблюдение условий хранения тары | да | | |
| Соблюдение условий хранения инвентаря | да | | |