

Утверждаю:
Директор школы
Гольцман О.А.

«20» марта 2024 год

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

Дата проверки: 20.03.24г.

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: с 10 лет

Наименование	Вес (г)	Сумма
Салат из свежих помидор	100	18,70
Ежики из мяса с рисом	120	48,88
Сок	200	13,00
Хлеб пшеничный	40	2,40
Хлеб ржаной	20	1,14
Макаронные изделия	180	23,60

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 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			
-------------------	--	--	--

В результате проверки установлено:

Меню в основном соответствует примерному 12 – дневному.

Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют - объёмам заявленным в меню.

Суточная проба имеется (за 18 и 19 марта(срок хранения 48 часов))

Подписи комиссии: Мезенцева И.М.

Захарова Е.В.

Плоскова Е.Ф.

Кудрова О.В.

