

Утверждаю

Директор школы

ФИО

2022 год



АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МАОУ Суерская СОШ
(наименование организации)

Дата проверки: 19.12.2022

Время проверки: 09:40

Состав комиссии:

1. Дубровина Л.Т., зам. директора по ВР
2. Жермина М.А., ответственной за питание
3. Гусева С.А., мед. работник Суерского ЦРБ
4. _____
5. _____

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню:

Наименование	Вес	Сумма
<u>Мушки светлые</u>	<u>100</u>	<u>12,60</u>
<u>тарное и ктимо</u>	<u>250</u>	<u>67,30</u>
<u>Крикет и мюг</u>	<u>200</u>	<u>13,00</u>
<u>Вулочка со шур.</u>	<u>50</u>	<u>10,00</u>
<u>Шоко батон.</u>	<u>30</u>	<u>4,80</u>

Параметры школьной столовой:

Показатель	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Соответствие меню	<u>+</u>		
График питания учащихся	<u>+</u>		
Качество готовой продукции	<u>+</u>		
Количество посадочных мест	<u>80</u>		
Санитарное состояние столовой	<u>удовл.</u>		
Соблюдение условий хранения продуктов на складе и в холодильниках	<u>соблюдается</u>		
Наличие запрещенных продуктов на складе	<u>нет</u>		
Санитарное состояние складов	<u>удовл.</u>		
Приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	<u>+</u>		
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	<u>+</u>		
Должностные инструкции сотрудников пищеблока (разово)	<u>+</u>		

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	уровн.		

В результате проверки установлено: Запрещенных
продуктов на складе нет, составные
столовой укомплектованное, все
блюда соответствуют нормам.

Подписи комиссии:

Директор / Григорьева Л.В.
Заведующий / Уварова М.В.
Секретарь / Гусева С.А.