



Утверждаю
Директор школы
ФИО

2023 год

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МАОУ Суржское СОШ
(наименование организации)

Дата проверки: 18.01.2023

Время проверки: 10.30

Состав комиссии:

1. Рубцова А.Т., зам. дир. по ВР
2. Хохрина М.Ф., ответственный за питание
3. Тусева С.А., мед. работник Суржского д/с
4. _____
5. _____

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню:

Наименование	Вес	Сумма
<u>Салат витамин.</u>	<u>100</u>	<u>14,40</u>
<u>Хлеб запаренный</u>	<u>100</u>	<u>49,83</u>
<u>Чай приправленный</u>	<u>150</u>	<u>28,07</u>
<u>Сок</u>	<u>200</u>	<u>13,00</u>
<u>Хлеб пшеничн.</u>	<u>40</u>	<u>2,40</u>

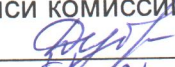
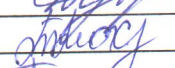
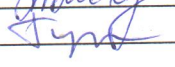
Параметры школьной столовой:

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>удовлетв. соблюдает</u>		
Соблюдение условий хранения продуктов на складе и в холодильниках	<u>соблюдает</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	удов.		

В результате проверки установлено: Санитарное состояние столовой удовлетворительное, нет контрольного блюда

Подписи комиссии:

 / Дудрова А. Д.
 / Нодрина М. С.
 / Тусева С. А.