

Акт № 4
проверки организации питания столовой
в МБОУ "СОШ № 7"

от 28 марта 2023

Комиссия в составе:

Заместитель директора по УВР - Экис Е. В.
медицинский работник - Селищева Т. Ю.
заместитель директора по АХЧ - Торшанков М. Ф.
председатель КТД - Саваткина Э. В.
сод. педагог Тюрисова Т. В.
представ. род. комитета - Бадугинова Н. И., Рахурова Т. В., Королева Е. М.
провела проверку школьной столовой.

Цель: усиление контроля за организацией питания.

В результате проверки установлено:

1. Документы, удостоверяющие качество, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения
имеются
2. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования
выполняется
3. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов
соблюдают
4. Сроки реализации поступившей и готовой продукции
соблюдают
5. Доброкачественность поступившей продукции (соответствует, не соответствует нормам)
соответствует
6. Наличие меню (есть, нет) имеется
7. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню
соответствуют
8. Качество готовой продукции
доброкачественно
9. Наличие журналов
 - «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» имеется
 - «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» имеется
 - «Журнал здоровья» имеется
 - «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд» имеется
 - «Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования» имеется
 - «Журнал учета работы бактерицидного облучателя» имеется
10. Технологическая карта на блюдо имеется
11. Запрещенные изделия, продукты —

12. Условия хранения продуктов *продукты реализуется по мере поступления в холодильника*
→ Холодильное оборудование
→ Складские помещения
→ Кухня

13. Использование столового инвентаря *по назначению*

14. Соответствие меню дня перспективному меню *соответствует*

15. Причина несоответствия

16. Взвешивание контрольных порций
*Завтрак: Биточки куриные с соусом 50/50
Макароны отварные - 150
Чай с сахаром 200/15
Хлеб пшеничный 35*

*Обед: Салат из свежей капусты - 60
Суп вермишелевый 250
Жаркое с курицей - 150
Чай с сахаром - 200/15, Хлеб - 50*

17. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствуют нормам, не соответствуют) *соответствует*

18. Условия хранения суточной пробы (соответствуют, не соответствуют требованиям) *соответствует*

19. Санитарное состояние пищеблока

20. Наличие, использование, условия хранения моющих средств *имеется, в полном объеме*

21. Организация приема пищи учащихся *согласно графику*

22. Соблюдение графика работы столовой *соблюдается*

В результате проверки установлено: *Замечаний нет*

Выводы и рекомендации: *Замечаний нет*

Члены комиссии:
*Ягудина Е.В. - [подпись]
Самкина М.Д. - [подпись]
Саракина Э.Б. - [подпись]
Горисова Т.В. - [подпись]
Вадюшкина Н.Н. - [подпись]
Редькова Н.Б. - [подпись]
Шоралева Б.М. - [подпись]*

ПОДПИСИ