

Акт № 2

проверки организации питания столовой  
в МБОУ "СОШ №7"

от 21 февраля 2022

Комиссия в составе:

Зам. дир. по УВР - Акимс Е.В.

мед. работник Семерева Т.Ю.

Зам. дир. по АХЗ - Горюнов Т.Ф.

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 соблюдаются
4. Сроки реализации поступившей и готовой продукции соблюдаются
5. Доброкачественность поступившей продукции (соответствует, не соответствует нормам) соответствует
6. Наличие меню (есть, нет) имеется
7. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
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 реализуются по мере поступления в 2 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.*

*Салат из свежих овощей - 50г*

*Биточки куриные с соусом - 50/50*

*Творог отварной - 100*

*Чай - 200*

*Хлеб - 30, Творог - 1 шт*

*Обед. Суп вермишелевый - 200, Плов с курицей - 145,*

*Чай с сахаром - 200, Хлеб - 20*

17. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции

*(соответствуют нормам, не соответствуют)*

*соответствует*

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

*соответствуют*

19. Санитарное состояние пищеблока

20. Наличие, использование, условия хранения моющих средств

*имеются, выполняются*

21. Организация приема пищи учащимися

*согласно графику*

22. Соблюдение графика работы столовой

*соблюдается*

В результате проверки установлено:

*замечаний нет*

Выводы и рекомендации:

*замечаний нет*

Члены комиссии:

*Якимс Е. В.*

*Семегено Т. Д.*

*Формашок Л. П.*

*Фарисова П. В.*

*Редорова А. Е. - представ. род. ком-та -*

*Якимс*

*Семегено*

*Формашок*

*Фарисова*

*Редорова*

*подписи*