

Акт № 2
проверки организации питания столовой
в МБОУ «Солн №7»

от 19 января 2023 г

Комиссия в составе:

Заместитель директора по УВР - Янис Е.В.
медицинский работник - Семешко Л.Ю.
заместитель директора по АСЧ - Фомакин Л.Р.
председатель Л.К. - Саранина Э.Б.
свиинский педагог - Тюрисова Т.Ф.
предст. родит. общественности, Табункина И.И., Федорова И.Е.
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
соблюдаются
4. Сроки реализации поступившей и готовой продукции
соблюдаются
5. Добрóкачество 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
→ Холодильное оборудование
→ Складские помещения
→ Кухня

продукты реализуются
по мере поступления
2 холодильника

13. Использование столового инвентаря по назначению

14. Соответствие меню дня перспективному меню

соответствует

15. Причина несоответствия

16. Взвешивание контрольных порций

Завтрак. Котлета куриная с соусом 50/50

Рис отварной 150

Чай с сахаром 200/15

Хлеб пшеничный - 20

Обед. Суп картофельный с горохом 200

Котлета куриная с соусом 50/50

Макароны отварные 100

Чай с сахаром - 200/15, Хлеб ржаной - 35

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

имеются, используются

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:

Зинис Е. В. - Подпись

Семенина И. Ю. - Сем

Саранкина Э. В. - ЭВ

Борисова Т. В. - ТВ

Трибушкова Л. М. - ЛМ

Федорова Н. В. - НВ

Жоралева Е. М. - ЖМ

ПОДПИСИ