

Акт № 3
проверки организации питания столовой
в МБОУ «Сочинт»

от 10 февраля 2023

Комиссия в составе:

Заместитель директора по УВР - Якиме Е.В.
медицинский работник Селегина Л.Ю.
заместитель директора по АХЧ - Форманюк Т.Р.
председатель Т.Н. - Сабраченко Э.Б.
социальный педагог - Фофанова Т.В.

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 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.
 → Холодильное оборудование 2 холодильника
 → Складские помещения _____
 → Кухня _____
13. Использование столового инвентаря по назначению
14. Соответствие меню дня перспективному меню соответствует
15. Причина несоответствия _____
16. Взвешивание контрольных порций
Завтрак Макароны из твердых сортов пшеницы 200
чай с сахаром 200/15
Печенье - 1 шт.
Обед Борщ из свеклы с картофелем - 250
Хлеб с кунжутом - 1 шт.
чай с сахаром - 200/15
Хлеб ржаной 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 имеются, выполняются
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:

Алексеев В.В. - Председатель
Семешкина М.А. - С.И.
Саракина З.Б. - С.И.
Товрицова Т.В. - С.И.
Бабушкина Н.Н. - С.И.
Редорова Н.Е. - С.И.
Дорогова В.М. - С.И.
Семьячкова Т.А. - С.И.

ПОДПИСИ