

УТВЕРЖДЕНО  
Директор школы

 Е.В.Глушкова

27.01.2023 г.



## АКТ

### проверки организации питания в школьной столовой

\_\_\_\_\_ МАОУ Емуртлинская СОШ \_\_\_\_\_

(наименование организации)

Дата проверки: **27 января 2023 г.**

Время проверки: **10.10.**

Состав комиссии:

1. Глушкова Елена Владимировна, директор школы – председатель комиссии
2. Плотникова Оксана Валерьевна - представитель от педагогического коллектива
3. Игнатенко Ксения Ливьевна - бухгалтер школы
4. Маркер Виктория Борисовна – председатель общешкольного родительского комитета
5. Кулешова Ирина Евгеньевна - представитель родительской общественности

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню:

Наименование	Вес	Сумма
Фрикадельки из птицы	100	28,28
Какао с молоком	200	7,90
Хлеб ржаной	20	1,00
Хлеб пшеничный	20	1,08
Пюре картофельное	150	10,19
Свежие помидоры	80	12,69

Параметры школьной столовой:

Показатель	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Соответствие меню	+		
График питания учащихся	+		
Качество готовой продукции	+		
Количество посадочных мест	+		
Санитарное состояние столовой	+		
Соблюдение условий хранения продуктов на складе и в холодильниках	+		
Наличие запрещенных продуктов на складе			Таких продуктов НЕТ
Санитарное состояние складов	+		
Приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	+		
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	+		

Должностные инструкции сотрудников пищеблока (разово)	+		
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 проверке весового оборудования	+		
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	+		

В результате проверки установлено: питание организовано в соответствии с требованиями СанПиН, Положением об организации питания в МАОУ Емуртлинская СОШ

Подписи комиссии:



