

УТВЕРЖДЕНО

Директор школы

*Глушкова*  
(подпись)

Е.В.Глушкова М.П.

18 мая 2023 г.



АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

\_\_\_\_\_  
МАОУ Емуртлинская СОШ

(наименование организации)

Дата проверки: **18 мая 2023 г.**

Время проверки: **10.25.**

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
Рыба запеченая	90	79,62
Сок	200	12,00
Хлеб ржаной	20	1,00
Хлеб пшеничный	20	1,08
Рис припущенный	150	9,25
Нарезка из свежих овощей	80	15,34

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 поверке 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: замечаний нет, питание организовано в соответствии с требованиями.

Подписи комиссии:

Плотникова О.В.  
 Маркер В.Б.  
 Игнатенко К.Л.  
 Кулешова И.Е.