

Завтрак: рыба тушеная в томате
с овощами (меклай филе) рис
приправленный, компот из кураги
Хлеб ржаной - пышечный

АКТ № 22

проверки комиссии, по контролю за качеством питания
школьной столовой МБОУ «СОШ № 26»

от 25.04.2025г

Комиссия в составе:

Суханова Ю.В. представитель администрации
Юзриня О.В. председатель комиссии
Пенкина Т.С. педагог школы
Моисеева Е.В. член родительского комитета

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции удовлетворительное
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования по графику
5. Организация приёма пищи учащимися по графику
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдаются
8. Внешний вид сотрудников столовой соответствует
9. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения соответствуют
10. Сроки реализации поступившей продукции соответствуют срокам
11. Качество поступившей продукции соответствует нормам соответствуют
12. Наличие меню (есть, нет) есть
13. Наличие журналов:
 - бракеражный имеется
 - журнал здоровья имеется
 - график генеральных уборок имеется
 - температурного режима в холодильнике имеется
 - технологические карты на блюдо имеются
 - наличие сертификатов на продукцию имеются
 - запрещённые изделия, продукты нет
 - журнал сроков реализации продуктов имеется
14. Соответствие на день утвержденному меню соответствует
15. Причина несоответствия нет
16. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует нормам
17. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует нормам

В результате проверки установлено Комиссия проверила соответствие
бюдж меню на день проверки, технологические карты
на приготовленные блюда, бракеражный журнал, контро
льное взвешивание остатков пищи: завтрак составил 3%,
обед 5% не съеденных блюд. Внешний вид приготовленных
блюд, вкусовые качества, температурный режим. По резу
льтатам проверки комиссия не выявила нарушений

Подписи членов комиссии:

Сурганова Ю. В. 
Поздрина О. В. 
Тиликина Т. С. 
Масеева Е. В. 