

Меню:

Суп куриный с вермишелью
Омлет с сыром, со сливочным маслом
Каша из смеси сухофруктов
Хлеб пшеничный, хлеб ржаной - пшеничный

АКТ № 10

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

от 10.12.2024г

Комиссия в составе:

Суханова Ю.В. представитель администрации
Коздриха О.В. председатель комиссии
Тенишова Т.С. педагог школы
Егорова Л.В. член родительского комитета

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню соответств.
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
8. Внешний вид сотрудников столовой соответствует норме
9. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются
10. Сроки реализации поступившей продукции соответствуют срокам
11. Качество поступившей продукции соответствует нормам соответствует
12. Наличие меню (есть, нет) имеется на видном месте
13. Наличие журналов:
 - бракеражный имеется
 - журнал здоровья
 - график генеральных уборок имеется
 - температурного режима в холодильнике
 - технологические карты на блюдо имеются
 - наличие сертификатов на продукцию
 - запрещённые изделия, продукты
 - журнал сроков реализации продуктов
14. Соответствие на день утверждённому меню соответствует
15. Причина несоответствия
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 Приготовленные блюда соответ-
ствуют утвержденной меню Технологией блюд
соблюдается. Температурной режим блюд соответствует
норме, бракеражный журнал ведется, организована
и визуальные свойства приготовленной продук-
ции соответствует нормам. Деликатесы
по меню в сопровождении учителя. Объем не
съемных блюд (обед) составил 7% карманных
не выявлено

Подписи членов комиссии:

Сурф Суржанова Ю. В.
Жукова О. В.
Тимошина Т. С.
Яковлева Л. В.