

меню  
Комплекта "Детская"  
слоеный пирожок №2  
напиток из плодов шиповника  
Хлеб шевелювый

АКТ № 12

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

от 26.12.2024г

Комиссия в составе:




Суханова Ю.В. представитель администрации  
Ноздрика О.В. председатель комиссии  
Пилипенко М.С. педагог школы  
Ложкова Н.А. член родительского комитета

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому 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 \_\_\_\_\_
8. Внешний вид сотрудников столовой соответствует нормам
9. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются
10. Сроки реализации поступившей продукции соответствует 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 \_\_\_\_\_
  - температурного режима в холодильнике \_\_\_\_\_
  - технологические карты на блюдо имеются
  - наличие сертификатов на продукцию \_\_\_\_\_
  - запрещённые изделия, продукты \_\_\_\_\_
  - журнал сроков реализации продуктов \_\_\_\_\_
14. Соответствие на день утвержденному 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 соответствуют утвержденному меню. Прием пищи осуществляется по графику. Температурной режим соответствует норме, бракеражной журнал ведется, организационные и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормам санитарии и гигиены не выявлено.

Подписи членов комиссии:

Суханова Ю.В.   
Моздреня О.В.   
Пиликина Т.С.   
Лосикова К.А. 