

Меню:
Завтрак

Башмак с маслом сливочным и сыром
Каша рисовая, с маслом сливочным
Сок фруктовый м/л

Корейский салат
малосе

АКТ № 13

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

от 13.01.2025г

Комиссия в составе:

Суянова Ю.В. представитель администрации
Козмина О.В. председатель комиссии
Тихонова Т.С. педагог школы
Малахова Н.В. 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 норме
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 норме
17. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует нормам

В результате проверки установлено Приготовленные блюда соответствуют
взвешиванию утвержденному меню Температурной режим блюд
соответствует норме. Визуальные свойства приготовленных
продукции соответствуют нормам. Вкусовые и органолеп-
тические качества блюд соответствуют нормам.
Температурный режим оптимальный. Санитарное
состояние пищеблока удовлетворительное. Записки
нет.

Подписи членов комиссии:

Суханова Ю.В. *Сух*
Козарева О.В. *Коз*
Теменикина Т.С. *Тем*
Малахова Н.И. *Мала*