

Меню: щи - по Уральскому
(с крупой) со сметаной
Каша перловая с овощами
и мясом, каша из кураги,
Хлеб ржаной - пышечный
Хлеб пышечный

АКТ № 14

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

от 20.01.2025 г



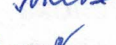
Комиссия в составе:

Суханова В. В. представитель администрации
Моздриня О. В. председатель комиссии
Теплякина Л. С. педагог школы
Шадриня И. Ю. 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 Блюда соответствуют
меню на день проверки. Технологические карты
на приготовленные блюда имеются. Организационные
и визуальные свойства приготовленной продук-
ции соответствует нормам. Комиссией было произ-
ведено контрольное взвешивание остатков пищи
после обеда, объем съеденного составил: 5%.
нареканий и замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

Суханова Ю.В. 
Моздренко О.В. 
Псеникина Т.С. 
Шадрин И.Ю. 