

меню:

суп- пюре из картофеля, с судариками  
варятся "детские"  
капустя тушеная  
чай на молоке с сахаром  
хлеб пшеничный  
хлеб ржаной - пшеничный

АКТ № 2

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

от 01.10.2024г.

Комиссия в составе:

Сухомова Ю.В., представитель администрации  
Сокова О.В., член родительского комитета  
Милкина Л.С., педагог школы

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 удовлетворительный
9. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения \_\_\_\_\_
10. Сроки реализации поступившей продукции соответствуют срокам
11. Качество поступившей продукции соответствует нормам \_\_\_\_\_
12. Наличие меню (есть, нет) имеется
13. Наличие журналов:
  - бракеражный имеется
  - журнал здоровья имеется
  - график генеральных уборок \_\_\_\_\_
  - температурного режима в холодильнике \_\_\_\_\_
  - технологические карты на блюда имеются
  - наличие сертификатов на продукцию \_\_\_\_\_
  - запрещённые изделия, продукты нет
  - 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 соответствуют утверждённому меню. Контрольное блюдо имеется на видном месте. Температурный режим оптимальный. Технологические карты на приготовленные блюда имеются. Визуальные свойства блюд соответствуют нормам. Внешний вид сотрудников удовлетворительной. Объём не съеденных блюд составил 10%. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока удовлетворительное. Нарушений не выявлено.

Подписи членов комиссии:

Сурф Суханова Т. В.  
Соку Сокова Д. В.  
Тилин Тиликина Т. С.