

меню;
котлета рыбная "Любительская" (миксом)
картофель отварной
поджаренный; маринад овощной с томатом
вареники из теста и начинкой
хлеб ржаной
хлеб ржаной - пшеничный

АКТ № 3

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

от 17.10.24г

Комиссия в составе:

Суханова Ю.В. представитель администрации
Секова Р.В. член родительского комитета
Тиликина Ж.С. педагог школы
Валенкова Н.Н. 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 соблюдается
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 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 имеется
 - технологические карты на блюдо _____
 - наличие сертификатов на продукцию _____
 - запрещённые изделия, продукты нет
 - 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. Температурный режим блюд соответствует норме. Визуальные свойства блюд соответствуют нормам. Сроки реализации продукции соблюдаются. Условия хранения суточной порции соответствуют нормам. Санитарные состояние помещений удовлетворительное. Внешний вид сотрудников удовлетворительный. Объем несбеденных блюд составил: завтрак - 5%, обед - 7%.

Подписи членов комиссии:

Сурф Суханова Т.В.

Сок | Сокова Д.В.

Менчикова Т.С.

Рыжковский Н.П.