

меню:  
Завтрак  
Омлет, пряник шоколадный  
Сок фруктовый, чай с сахаром  
Хлеб ржано-пшеничный  
Хлеб пшеничный

АКТ № 5

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

от 08.11.2024г.

Комиссия в составе:

Суянова Ю. В., представитель администрации  
Тютекина Т. С., педагог школы  
Савина А. 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 удовлетворительной
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 блюдо 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 Блюда соответствуют  
утвержденному меню. Температурный режим блюд  
соответствует нормам. Условия хранения блюд  
соответствуют установленным нормам. Дishes  
не имеют по графику в сопровождении  
участия. Состояние обеденной зоны соответствует  
санитарным требованиям. Нарушений и замечаний  
не выявлено

Подписи членов комиссии:

*Суханова Ю. В.*

*Титиккина Л. С.*

*Савина А. В.*