

Завтрак:

Бяган с маслом сливочным и сыром
Каши молочная пшеничная с курагой,
со сливочным маслом
Какао на цельном молоке
Хлеб пшеничный

АКТ № 9

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

от 03.12.2024г.

Комиссия в составе:

Суханова Ю. В. представитель администрации
Пилипенко Л. С. педагог школы
Коздренко О. В. председатель комиссии
Сокова Д. 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 _____
5. Организация приёма пищи учащимися по графику
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдаются
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 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 _____
 - 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
17. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует нормам

В результате проверки установлено Блюда фирменного меню
соответствуют требованиям. Выход готовых блюд
по массе соответствует нормам. Органи-
ческие и визуальные свойства соответ-
ствуют нормам. Процесс приготовления блюд
организован в полном соответствии с техно-
логической картой. Температурные режимы блюд
соответствуют установленным нормам. Сами
марки требуются работниками пищеблока
соблюдаются. Результатами контроля - удельной
вес месячной массы: завтрак 3%

Подписи членов комиссии:

Сул Суханова Ю. В.

Жу Жозурия О. В.

Жен Женишова Т. С.

Соф Сокова Д. В.