



Акт проверки  
организации питания и эффективности системы питания от 5.09. 2023 года

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ Ленинской СОШ, комиссией администрации в составе :

- Вербицкая И.А.- председателя общешкольного родительского комитета, председатель комиссии
- Морозовой Ю.Г - ответственной за организацию питания в ОУ, секретарь комиссии
- Галуновой И.В.-председатель ПК , член комиссии
- Микаелян Р.А.- родительская общественность, член комиссии
- Становой Н.А.- члена профкома ОУ, член комиссии

провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню соответств.
2. Качество готовой продукции уровень.
3. Санитарное состояние пищеблока уровень.
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования выполняется
5. Организация приёма пищи учащимися по графику
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
8. Состояние подсобных помещений пищеблока чисто
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств в наличии
10. Хранение одежды и личных вещей сотрудников столовой в спец. комнате
11. Внешний вид сотрудников столовой аккуратный
12. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются сертификаты
13. Сроки реализации поступившей продукции выполняется
14. Качество поступившей продукции соответствует нормам да, соответствует
15. Наличие меню(есть, нет) есть
16. Наличие журналов:
  - бракеражный
  - журнал здоровья
  - график генеральных уборок
  - температурного режима в холодильнике
  - технологические карты на блюдо
  - наличие сертификатов на продукцию
  - запрещённые изделия, продукты
  - журнал сроков реализации продуктов
17. Условия хранения продуктов:
  - холодильник соответ.
  - кладовая соответ.
  - кухня соответ.
18. Использование столового инвентаря
- 19.соответствие меню –дня перспективному меню по назначению
- 20.Причина несоответствия соответств.
21. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует
21. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам.

Подбор суточной пробы, условия её хранения (соответствие требованиям)- на момент проверки не были в холодильнике.

В результате проверки установлено, что на стигре не было  
введено дело, записанные средства сформированы.  
Во время проверки были выявлены некоторые  
задержки, по которым не было введено дело.  
Соблюдение сроков работы сформировано  
сроковой исполнено.

Подписи членов комиссии:

Вербицкая И.А.

Морозова Ю.Г.

Галунова И.В.

Микаелян Р.А.

Станевая Н.А.