

Акт проверки
организации питания и эффективности системы питания от 14.11. 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
- Станевой Н.А.- члена профкома ОУ, член комиссии

провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню соответствуют
2. Качество готовой продукции удовлет.
3. Санитарное состояние пищеблока удовлет.
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования выполняются
5. Организация приёма пищи учащимися по графику
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдаются
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов чисто, соблюдаются
8. Состояние подсобных помещений пищеблока чисто
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств используются
10. Хранение одежды и личных вещей сотрудников столовой всп. комнате
11. Внешний вид сотрудников столовой аккуратный
12. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения используются сертификаты
13. Сроки реализации поступившей продукции выполняются
14. Качество поступившей продукции соответствует нормам да
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 соблюдаются
 - кладовая соблюдаются
 - кухня соблюдаются
18. Использование столового инвентаря по назначению
19. соответствие меню –дня перспективному меню соответств.
20. Причина несоответствия _____
21. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям)
21. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям)

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, сильно обеспечено
пожар и инжендер, всего электронное,
все продукта соответствует срокам поставки.
В обеденное зале чисто и чисто.
Правильной требует готовые продукции инженер
классные руководители сопровождают участие на завтрак
и обед.

Подписи членов комиссии:

Вербицкая И.А.

Морозова Ю.Г.

Галунова И.В.

Микаелян Р.А.

Станевая Н.А.