

Акт проверки
организации питания и эффективности системы питания от 8.12. 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 соответствует
 2. Качество готовой продукции удовлетворены
 3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворены
 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 соблюдаются
 8. Состояние подсобных помещений пищеблока чистота
 9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств выполняются
 10. Хранение одежды и личных вещей сотрудников столовой в опер. помещении
 11. Внешний вид сотрудников столовой опрятны
 12. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются 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 соответствует
 - 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, металлические учащиеся
осуществленные в соответствии с учебной программой,
которой соответствует фактической работе школы. Учащиеся
посещают студию в сопровождении классного руководителя,
для участия в конкурсе по предметной
задаче.
Считается фактом по организации учебного процесса.

Подписи членов комиссии:

Вербицкая И.А.

Морозова Ю.Г.

Галунова И.В.

Микаелян Р.А.

Станевая Н.А.