

Акт проверки
организации питания и эффективности системы питания от 8.04 2024 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
- Бражникова О.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 удовлетворительное
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
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 опусе, коммате
11. Внешний вид сотрудников столовой опрятный
12. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются сертификаты
13. Сроки реализации поступившей продукции _____
14. Качество поступившей продукции соответствует нормам _____
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 соблюдается
 - кладовая соблюдается
 - кухня соблюдается
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, в служебных помещениях
столовой по санитарному состоянию замечаний нет.
Личные документы соответствуют предъявленным
требованиям. Установлено соответствие правилам личной гигиены
обучающихся сотрудников.

Подписи членов комиссии:

Вербицкая И.А.

Морозова Ю.Г.

Галунова И.В.

Микаелян Р.А.

Бражникова О.А.