

Утверждаю:

директор ГБОУ СОШ №3

п.г.т. Безенчук

Хазова Н.Ю.



АКТ №

4

проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ №3 п.г.т. Безенчук

От 14.05.2025

Комиссия в составе Рытова В.С., Сосновцева М.Ю.,
Затонкина Т.А.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции удовл.
3. Санитарное состояние пищеблока удовл.
4. Организация приема пищи учащихся удовл.
5. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдает
6. Состояние помещений пищеблока удовл.
7. Наличие, использование, условия хранения моющих средств да

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения
2. Сроки реализации поступившей продукции соблюдает
3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам соответствует
4. Наличие меню (есть, нет)

№	Меню дня	Порционное блюдо	Остатки еды	Выводы, приложение
1	1-4 кл <u>биточки (особои)</u>			
	5-11 кл <u>с соусом</u>	110	<u>есть</u>	
	<u>каша (рисов.) рисов.</u>	180	<u>есть</u>	
	1-4 кл <u>клуб. пшен.</u>	35	<u>есть</u>	
	5-11 кл <u>клуб. рн. пшен.</u>	30	<u>есть</u>	
	<u>кошенил из св. фр.</u>	200		
	1-4 кл			
	5-11 кл			
2	Контрольное блюдо	<u>есть</u>		
3	Калькуляционная карта на блюдо	<u>есть</u>		
4	Технологическая карта на блюдо	<u>есть</u>		

5	Запрещенные изделия, продукты	нет.				
---	-------------------------------	------	--	--	--	--

5. Соответствие меню соответствует
6. Причина несоответствия —
7. Взвешивание контрольных порций соотв. меню.
8. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствует нормам, не соответствует)
9. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует)

В результате проверки установлено: Направляют на стоянку 4 человека, за 15 минут до убоя.
Депурило в фартуках и шапочках, руки
почисти с мылом. Еда ставилась на стол
горячей, топоровав еду - все неграмотно.

Рекомендации и пожелания В салат овощей и фруктов,
выложить в меню в основном кошечке.
В чай добавить чуть меньше
сахара.

Члены комиссии:

Ртובה В.С. [подпись]
Сосновцев М.Ю. [подпись]
Затомин А.А. [подпись]