

АКТ

проверки работы школьной столовой МОАУ «ООШ №26 г. Орска»
от « 18 » 09 2023 г.

Мы, нижеподписавшиеся, ответственный за питание, председатель профсоюзного комитета школы, председатель общешкольного родительского комитета, фельдшер школы составили настоящий акт в том, что в ходе проверки было выявлено следующее:

1. Проверка утвержденного недельного меню

имеется в наличии утвержденное недельное меню (имеется)
соответствие блюд утвержденному меню (соответствует)

2. Проверка сертификатов соответствия качества продукции

имеются сертификаты соответствия качества продукции, ежедневно повар-бригадир регистрирует полученные продукты в журнале (имеются)

3. Проверка соблюдения температурных норм блюд (СанПин, раздел 8, п. 8.24)

горячие блюда (соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C (соответств)
вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C (соотв)
напитки - не выше 14°C (соотв)

4. Проверка вкуса пищи и качества блюд

вес порций соответствует нормам (соотв)
вкусовые качества завтрака (соотв)
соответствие количества накрытых и заявленных порций (соотв)
витаминизация 3-х блюд (имеется)

Рекомендации:

1. Убрать из меню гороховое пюре
2. Добавить в меню порционные котлеты

Директор школы:



Ефимова Г.А

Ответственный за питание:



Маяковская Н.В.

Председатель профсоюзного комитета:



Сеязева Н.А.

Председатель общешкольного родительского комитета:



Зубринских Р.А.

Фельдшер школы:



Белашенко Н.В.