

АКТ

проверки работы школьной столовой МОАУ «ООШ №26 г. Орска»
от «23» 10 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
(да, имеется)

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 (соотв. норм.)

вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C (соотв. нормам)
напитки - не выше 14°C (соотв. нормам)

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 (проводится)

Рекомендации:

1. разнообразить рацион
- 2.

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.