

АКТ

проверки школьной столовой родителями (законными представителями),
членами бракеражной комиссии по питанию от 17 марта 2025 года

Комиссия в составе:	Ф.И.О.	Должность
	Боряковская О.Н.	заместитель директора по обеспечению безопасности
	Афони́на Г.В.	заместитель директора по ВР
	Панова Г.М.	председатель ПО, учитель
	Кальвис Т.М.	родительский контроль

Дата проведения проверки	Начало проведения проверки	Окончание проведения проверки
17 марта 2025г.	11.00	11.20

- Объект проверки (отметить в соответствующей ячейке)

Помещение столовой	Помещение кухни	Помещение склада столовой
•	•	

- Объект проверки (отметить в соответствующей ячейке)

Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
•			

Наличие контрольной порции: Да /Нет (обвести, подчеркнуть нужный вариант)

В ходе проверки проверено:

Наименование проверяемой продукции	Органолептические свойства			Примечание
	Вкусовые качества	Температура блюда	Внешний вид блюда	
Бутерброд с маслом сливочным	Соответствует нормам	Соответствует нормам	Хорошо	Соответствует
Каша жидкая из пшениной крупы	Соответствует нормам	Соответствует нормам	Хорошо	Соответствует
Какао с молоком	Соответствует нормам	Соответствует нормам	Хорошо	Соответствует
Хлеб пшеничный	Соответствует нормам	Соответствует нормам	Хорошо	Соответствует

Наличие суточных проб: Суточные пробы в наличии за 17 марта 2025 г.

Наименование проверяемой продукции	Наличие суточной пробы
Каша жидкая из пшенной крупы	Имеется, в наличии
Какао с молоком	Имеется, в наличии
Бутерброд с маслом сливочным	Имеется, в наличии
Хлеб пшеничный	Имеется, в наличии

В ходе проверки помещений для организации питания имеется (отметить + в соответствующей ячейке)

Наименование	Результат	Примечание
Наличие мыла для обработки рук	+	Имеется
Наличие дозаторов для антисептических средств для обработки рук	+	
Наличие оборудования для обеззараживания воздуха	+	
Наличие моющих и дезинфицирующих средств для уборки	+	Имеется
Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств	+	
Наличие моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды	+	Имеется
Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды	+	
Наличие средств индивидуальной защиты для сотрудников столовой: А) масок Б) перчаток В) шапочки	+	Имеется
Наличие графиков влажной уборки	+	В наличии
Наличие графиков кварцевания	+	В наличии
Наличие графиков проветривания	+	В наличии
Наличие журналов здоровья/гноерничковых заболеваний	+	В наличии, заполняются
Наличие журналов бракеража	+	В наличии
Наличие рабочей одежды/халатов для туалета	+	В наличии
Разработано 10 дневное меню / согласовано с Роспотребнадзором	+	Разработано, согласовано
Раздел по питанию на официальном сайте	+	
Меню для детей с ОВЗ	+	
Имеется программа производственного контроля	+	
Организована работа по пропаганде ЗОЖ и Здорового питания рисунки/стенды/ информация	+	Организована
Наличие мебели	+	
Наличие посуды в достаточном количестве	+	Имеется

Соответствие мебели санитарным нормам и правилам безопасности	+	Соответствует
Соответствие посуды санитарным нормам и правилам безопасности	+	Соответствует
Санитарное состояние помещений	+	Хорошо

По итогам проверки можно сделать следующие выводы:

Меню соответствует / не соответствует

Меню и наличие блюд в столовой соответствуют.

Дезинфицирующими средствами обеспечено.

Претензии к качеству готовой продукции отсутствуют.

Общая оценка помещений для организации питания: хорошо.

В помещениях чисто, посуда не имеет сколов, сухая, потеков не обнаружено.

Готовая пища выглядит аппетитно, вкусная, теплая (температура блюд выдержана).

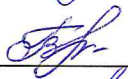
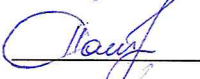
Журналы заведены и заполняются.

Дезинфицирующими средствами обеспечены. На складе порядок.

Товарное соседство в холодильниках и камерах соблюдается. Замечаний нет.

Термометры в наличии.

Подписи членов комиссии:

Комиссия в составе:  Боряковская О.Н.
 Афонина Г.В.
 Панова Г.М.
 Кальвис Т.М.

В присутствии сотрудников:

Заведующего производством (шеф-повара) 

Повара 