



Утверждаю  
Директор МКОУ СОШ № 2  
О.А. Гищенко

АКТ № 41  
проверки школьной столовой МКОУ СОШ № 2  
бракеражной комиссией

от «30» января 2025 года

Комиссия в составе:

- заместитель директора по ВР, Белозерова И.В.;
- заместитель директора по АХЧ, Звягинцева Ю.А.,
- социальный педагог, Селезнева С.С.;
- представитель аутсорсера – Чернышова Л.Н.;
- повар – Хрипкова А.А.;
- члены родительского комитета:

Романова Ирина Алексеевна

Дядькова Надежда Сергеевна

Провела проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания, согласно утверждённому меню соотв.
2. Качество готовой продукции соотв.
3. Санитарное состояние пищеблока соотв.
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования соотв.
5. Организация приёма пищи учащимися соотв.
6. Соблюдение графика работы столовой соотв.
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соотв.
8. Состояние подсобных помещений пищеблока соотв.
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств соотв.
10. Хранение одежды и личных вещей сотрудников столовой соотв.
11. Внешний вид сотрудников столовой соотв.
12. Документы школьной столовой, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения соотв.
13. Сроки реализации поступившей продукции соотв.
14. Качество поступившей продукции соответствует нормам соотв.
15. Наличие меню (есть, нет) есть
16. Наличие журналов:
  - бракеражный есть
  - журнал здоровья есть
  - график генеральных уборок есть
  - температурного режима в холодильнике есть

- технологические карты на блюдо есть
- наличие сертификатов на продукцию есть
- запрещённые изделия, продукты нет
- журнал сроков реализации продуктов есть
- 17 Условия хранения продуктов:
  - холодильник соотв.
  - кладовая соотв.
  - кухня соотв.
- 18 Использование столового инвентаря соотв.
- 19.соответствие меню –дня перспективному меню соотв.
- 20.Причина несоответствия —
- 21 Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соотв.

В ходе проверки выявлено:




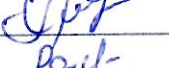



1) При посещении пищеблока, нарушений санитарных норм не обнаружено. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В холодильнике имеется недельный запас продуктов. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.

2) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами. По проведенному опросу среди учащихся школы, пища им нравится.

#### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Продолжить формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей;
- 2) Усилить организацию правильного, сбалансированного питания детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;

Члены комиссии:

- |   |   |
|---|---|
|  | заместитель директора по ВР, Белозерова И.В.      |
|  | заместитель директора по АХЧ, Звягинцева Ю.А.     |
|  | социальный педагог, Селезнева С.С.                |
|  | представитель аутсорсера – Чернышова Л.Н.         |
|  | повар, Хрипкова А.А.                              |
|  | член родительского комитета, <u>И.А. Романова</u> |
|  | член родительского комитета, <u>Вязькина И.С.</u> |