

6. Причина несоответствия

7. Взвешивание контрольных порций

- 1 Салат из свеклы отварная с заправкой 60
- 2 Рыба припущенная (филе минтая) 105
- 3 Картофель запеченный 180
- 4 Соус с сахаром 200 гр
- 5 Хлеб пшеничный 30 гр
- 6 Хлеб ржано-пшеничный 16

8. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствуют нормам, не соответствуют) соответствует

9. Условия хранения суточной пробы (соответствуют, не соответствуют требованиям) соответствует

Предложения

Подписи комиссии:

Григорьева О.И.

Камарин О.Р.

Коваленко В.Г.

Лисова С.В.

Утверждаю:

Директор МОБУ СОШ № 7

им. Москвина А.П.

И.В.Глехас



АКТ № 4

**ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МОБУ СОШ № 7 Г.СОЧИ ИМ.МОСКВИНА А.П.**

от 15.02.2023

Комиссия в составе

Тригорьева О.И. зам. директора по УВР
Кансузова О.Р. зав. производством
Кокоркина В.И. лаборант
Красноярцева А.Ф. родитель 3, 5 класса

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню
соответствует
2. Качество готовой продукции хорошее
3. Санитарное состояние пищеблока хорошее
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования
выполняется, соблюдается
5. Организация приема пищи учащихся согласно графику
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов
соблюдается
8. Состояние помещений пищеблока хорошее
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств имеются, используются

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения
имеются
2. Сроки реализации поступившей продукции
соблюдается
3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам
соответствует
4. Наличие меню (есть, нет) есть
5. Соответствие меню – дня перспективному меню соответствует

6. Причина несоответствия

7. Взвешивание контрольных порций

1. Кошикеры сахарные (консервированные) 30
2. Медовый и шоколадный с том. соусом 110
3. Кошикеры мясной 150 гр.
4. Сахар с сахаром 200 гр.
5. Хлеб мясной 30 гр.
6. Хлеб ржаной-мясной 16 гр.
7. Фрукты свежие (яблоки) 117 гр.

8. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствуют нормам, не соответствуют) соответствует

9. Условия хранения суточной пробы (соответствуют, не соответствуют требованиям) соответствует.

Предложения

Подписи комиссии:

Тригорьева О.И.

Кансузен О.В.

Кокшенин В.Н.

Прокопьева А.В.