

Акт контроля  
«Соответствие объема порции готовой продукции,  
выданной детям»  
МКОУ «СОШ № 2»

«17» марта 20 11 года

Ф.И.О. осуществляющего контроль:

Бель Ольга Александровна

Должность осуществляющего контроль:

Родительской комиссией

	Наименование	Условные обозначения
1	Жама рисовая с маслом	н 210г
2	Кисель	н 205г
3	Пюре	нет
4	Пюре вареная перс.	н 50-51г
5	Булочки	нет
6	Хлеб	Д 50гр.

Условные обозначения:

Н – норма (соответствует норме)

Д – допустимо (незначительные отклонения)

Н/Д – ниже допустимого (значительные отклонения от нормы)

ВЫВОДЫ:

Порции пищи были взяты со столов  
во время приема пищи детьми.

Все блюда соответствовали меню  
№ 14 от числа.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Для полурта нужна чайная ложка.  
Столовой ложкой мушкет полурт кедровки.

Подпись проверяющего

Ознакомлен подп. О.А. Сидорова

**Акт контроля**  
**«Соблюдение правил хранения и реализации**  
**скоропортящихся продуктов питания»**  
**МКОУ «СОШ № 2 г. Карабаша»**  
**«17» марта 2021 года**

Цель проверки: выборочная проверка условий хранения и сроков реализации скоропортящихся продуктов.

Ф.И.О. осуществляющего

контроль: Сатомкина Анастасия Александровна

г. Был Ольга Александровна

Должность осуществляющего

контроль: Директор школы, родительский комитет

Наименование	Единица измерения	Дата поступления	Дата реализации	Срок хранения
<u>Мясо свин.</u>	<u>шт.</u>	<u>15.03.21</u>	<u>14.03.21</u>	<u>60 суток</u>
<u>Мясо говяд.</u>	<u>кг.</u>	<u>08.03.21</u>	<u>18.03.21</u>	<u>18 месяцев</u>
<u>Курица кони.</u>	<u>шт.</u>	<u>08.03.21</u>	<u>14.03.21</u>	<u>6 месяцев</u>

**ВЫВОДЫ:**

Продукты хранятся правильно;  
товарное соседство соблюдается.

Срок годности и порчиных продуктов  
на складе не обнаружено.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Всё в норме.

**АКТ №1**  
**проверки качества приготовления пищи и организации питания**  
**в школьной столовой МКОУ «СОШ**  
**№2 г.Карабаша» от «17» 03. 2024 года**

Комиссия в составе:

1. *Бель О.А.*
2. *Мухомин Д.С.*
3. *Муромова Н.А.*

произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой согласно установленному графику. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

Рекомендации:

*Включить в меню кроме яблок мангодурины и груши.*

*Добавить стаканов -*

*Март*

Дата	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
—	Формирование основного и резервного списков учащихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание.	Рассмотрены и утверждены заявления родителей учащихся.
<i>17.03.21.</i>	Исправность технологического оборудования.	Технологическое оборудование исправно.
<i>17.03.21.</i>	Соблюдение норм хранения сырой продукции	Сроки и условия хранения продуктов соблюдаются, обеспечен оптимальный температурный режим хранения продуктов питания.
<i>17.03.21.</i>	Проверка качества готовой продукции	Качество готовой продукции хорошее.
<i>17.03.21.</i>	Целевое использование продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом.	Ежедневно ведётся табель учёта обучающихся, получающих бесплатное и льготное питание

17.03. 21	Санитарное состояние пищеблока.	Правила санитарно-эпидемиологического режима соблюдаются. Обеденный зал, посуда и подсобные помещения в порядке.
17.03. 21.	Соблюдение гигиенических требований среди учащихся	В школе созданы все условия для соблюдения гигиенических требований. Гигиенические требования учащимися соблюдаются.
17.03.21	График работы столовой	Столовая работает по графику