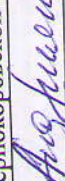





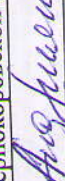

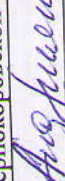



№ п/п	Дата	Ф.И.О. представителей рабочей комиссии	Результаты проверки столовой	Подписи членов рабочей комиссии	Ознакомлен(а) (подпись ответственного за питание в МАОУ Чернокоровской СОШ)	Ознакомлена (подпись поном)
14	15.05.24	Дурова ОА Купцова ОИ Дурникова СВ Курцова АВ Андреевская КВ Бажанцева АА	В меню: Пшеничная каша, доо бурбур, макароны с сыром 20г, макс сахаром доо, батон - 17, капуста - 12,8г. Каша вареная, без приправ оречи, без потертых пресесей, с добавлением сливочного масла с $t^{\circ} + 65^{\circ}C$ на вогаре, чай - слазкий, булочки и кашки, бабы пареные гречихово с танциной, кусочек оливо 1см и сливан ледяной швакоч.	     	 	 
			2) Курчалю братам на готовку прокрутили вогар и жареные специево. Курчалю жареные (минимизировать) вогар, температура софурниров минимизировать фиксировать.			
			3) Вогар, прокрученные для жарки пищи - кашки, без сгреб вогар, без сгреб, сухая, стакано - без сгреб, без сгреб промано шмакоч, промоти, в соответствии с нормами 55.1001 нормы.			

Свердловская область
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Чернокоровская средняя общеобразовательная школа

АКТ
проверки пищеблока МАОУ Чернокоровской СОШ
рабочей комиссией по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся МАОУ Чернокоровской СОШ.

«15 мая 20 24 г.

№ 14

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Разуева О.А.
ответственный за питание обучающихся – Андриянова В.В.,
бухгалтер-калькулятор - Пулькинова Е.В. ;
председатель профкома МАОУ Чернокоровской СОШ - Черепкова О.Н.
представитель школьного родительского комитета – Казанцева А.А.
представитель школьного родительского комитета – Кучерова Л.В.

Комиссия осуществила проверку работы пищеблока МАОУ Чернокоровской СОШ, а именно:

- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока;
- соответствие рациона питания заявленному меню;
- наличие сопроводительных документов к продуктам, поступившим на пищеблок, а так же маркировок с информацией о продукте(изготовитель, срок годности и т.д.);
- технология приготовления рациона питания, наличие технологических карт;
- температура раздачи рациона питания;
- условия хранения скоропортящихся продуктов, соблюдения товарного соседства;
- Соблюдения режима питания обучающихся, соотношение по времени раздачи питания, графика приема пищи обучающимися;
- порядок отбора и хранения суточных проб.

В результате проверки нарушения не выявлены
(выявлены, не выявлены)

Состояние пищеблока соответствует санитарным нормам,
(соответствует, не соответствует)

организация питания в МАОУ Чернокоровской СОШ
осуществляется в соответствии с требованиями к организации питания в
(соответствии, не соответствует)
общеобразовательных учреждениях, а так же СанПин.

Рекомендации
комиссии: _____

С актом комиссии ознакомлен:

инс-повар Петикова И.В. И.В.

Члены комиссии:

1. Разуева О.А.
2. Андриянова В.В.
3. Пулькинова Е.В.
4. Черепкова О.Н.
5. Казанцева А.А.
6. Кучерова Л.В.