

№ 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 повара)
15	27.09.14	Бурова СВ Чемкина ЕФ Туркина ЕВ Андреева СВ Саракичева АА Буденцова ОМ	При проведении проверки: меню составлено в соответствии с требованиями: Бюджетное учреждение, меню составлено в соответствии с требованиями: Бюджетное учреждение - характерной знак учета, входы кон-систентизации, без перерывов прихода и запаха; Карамель, напиток - ароматный, вкус. $t = +75^{\circ}$ ; Молочный - в упаковке бу-репроводимый, замочен. В результате на меню - ингредиент в составе блюда с указанным маслом, калорийность, энергетической ценности.	Бурова СВ Чемкина ЕФ Туркина ЕВ Андреева СВ Саракичева АА Буденцова ОМ	Андреева СВ	Ферикова АА
			2) Сметанной заливки - перед варкой яиц яйца пробиты, смет, сметанная поробоченная вилками, фольгой, журнал к нему ведется, мука кет.			
			3) Лепешки сметанно-сдобные; всего в бане в разогретой духовке, используется сметанное стапельное в сметанно-сдобных, прикрутка бушка с уваренным рогом и бушки смет. бож.			

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.

«27 сентября 2024 г.

№ 15

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 – Флягина Е.А..  
представитель школьного родительского комитета – Казанцева А.А.  
представитель школьного родительского комитета – Бубенщикова О.Ю.

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-подар Зедминова И.А.

- Члены комиссии:
1. Разуева О.А.
  2. Андриянова В.В.
  3. Пулькинова Е.В.
  4. Флягина Е.А.
  5. Казанцева А.А.
  6. Бубенщикова О.Ю.