

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 52 имени Ф. Ф. Селина» городского округа Самара
443085, г.Самара, ул. Центральная 11а, тел./факс 266-05-16/302-08-67
e-mail: school52samara@yandex.ru**

**АКТ
проверки технологических карт**

от 05.10.2022г.

Основание: внутренний контроль

Настоящий акт составлен в присутствии:

- члена родительской общественности Киселёва О.В.
- заместителя по питанию Сафоновой Н.А.
- старшего повара Данилина М.В.
- член родительской общественности 4 «а» класса Киселева О.В.

05.10.2021г.комиссией была проведена проверка технологических карт кулинарных изделий, предоставленных ООО «Мега-сити С» на приготовление блюд по 12-дневному меню.

Установлено:

Предоставленные технологические карты, утверждены директором ООО «Мега-сити С» О.Г. Степкиной.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями.

Описание технологического процесса приготовления блюд содержит в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность.

Технологические карты предоставлены в полном объеме, приготовление блюд ведется строго с соблюдением технологии приготовления.

Зам. по питанию  Н.А.Сафонова

Член род-ой общественности  О.В.Киселёва

Старший повар  М.В.Данилина

АКТ 17.10.2022г.

О проверке закладки продуктов питания в школьной столовой

Основание : внутренний производственный контроль, проверка по закладке продуктов питания (завтрака)

Настоящий акт составлен в присутствии

Председатель:	И.Ю. Преина	Дир.школы №52 г.о.Самара
Члены комиссии:	Н.А. Сафонова	зам.дир. ответственный по питанию
	Л.М. Хохлова	мед. сестра школы

17 Октября 2022 года бракеражной комиссией была проведена проверка закладки продуктов для приготовления завтрака (226 порций)

Меню завтрака на 17 Октября 2022г. :

1. Каша жидкая молочная пшеничная – 200/20 гр
2. Сыр порционно – 20гр
3. Жаркое по - домашнему -30/150 г
4. Чай с лимоном -200 г
5. Батон – 2/35 г
6. Фрукт яблоко - 100г

Количество порций – 226

Норма закладки продуктов для приготовления завтрака на 226 порций :

Для приготовления завтрака понадобится

1. Молоко -22 л.
2. Пшено – 9 кг.
3. Сыр – 4740 гр.
4. Масло – 1130 гр
5. Сахар – 4740 гр
6. Батон – 15750 гр
7. Чай – 220 гр
8. Лимон – 2480 гр
9. Яблоко – 32300 гр (226 шт)

Закладка произведена согласно нормам. Технология приготовления соблюдена. Блюдо (завтрак) готовится в точном соответствии с технологической картой.

Предложения:

Признать работу школьной столовой по закладке продуктов (завтрака) удовлетворительной.

Председатель комиссии :
Члены комиссии:

И.Ю. Преина
Н.А. Сафонова
Л.М. Хохлова

АКТ
проверки « Книга жалоб и предложений»

от 24.10.2022г.

Основание: внутренний контроль

Настоящий акт составлен в присутствии:

- заместителя по питанию Сафоновой Н.А
- старшего повара Старостиной М.В.
- члена родительской общественности 10 «а» класса Соколовой О.В.

24.10.2022г. комиссией была проведена проверка «Книги жалоб и предложений», которая находится в столовой.

Установлено:

Данный документ располагается на стенде «Информация по питанию» в обеденном зале школы.

- отзывы пишутся как обучающимися , так и учителями школы, родительским комитетом школы.
- все отзывы пишутся с указанием даты;
- все отзывы в книге положительные.

На первой странице титульного листа написано полное наименование организации. Далее указывается дата начала ведения книги, ФИО –руководителя организации, подпись, печать. Книга пронумерована, прошнурована.

Контроль за ведением книги ведет ООО «Мега-сити С».

Зам. по питанию Н.А.Сафонова

Старший повар М.В.Старостина

Член род-ой общественности О.В.Соколова

АКТ

Проверки условий хранения продуктов на складе

От 28.10.2022г.

Основание: внутренний производственный контроль.

Настоящий акт составлен в присутствии:

- заместителя директора по питанию Сафоновой Н.А.,
- старшего повара Данилиной М.В.,
- медицинской сестры Хохловой Л.М.

- в целях планомерного осуществления контроля качества питания учащихся, выполнения профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил, для предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, была проведена проверка за организацией хранения продуктов на складе.

В ходе проверке выявлено:

1. Прием и хранение пищевых продуктов продовольственного сырья:

№ п/п	Контролируемый объект	Результаты проверки
1.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья.	<i>Ведется ежедневно</i>
1.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировки, удостоверения Качества, ветеринарные справки. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов.	<i>В наличии на все партии</i>
1.3	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.	<i>Сроки реализации соблюдаются. Отметка имеется</i>
1.4	Соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.	<i>Режим хранения соблюдается.</i>
1.5	Хранение продуктов в холодильниках в соответствии с маркировкой: «Мясо», «Рыба»,	<i>Хранятся в соответствии.</i>