

Администрация города Томска
Департамент образования

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 42 г. Томска



АКТ
проверки горячего питания, санитарно-гигиенического состояния
в столовой от 15.04.2025г.

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии по контролю организации и качества приготовления горячего питания в столовой МАОУ СОШ № 42 г.Томска, провели проверку состояния организации питания в столовой и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенического состояния в столовой (мытьё посуды, обжарка ложек и вилок), соответствия нормы (в граммах) вторых блюд, уборка мусора, наличие и оформление санитарных книжек работников, бракераж, хранение продуктов.

В результате проверки выявлено следующее: продукты сертифицированы, хранятся в холодильнике (мясные, рыбные, фрукты), овощи на складе на поддонах. Продукты завозятся ежедневно в том количестве, которое необходимо для конкретного меню. Сегодняшнее меню соответствует хорошему качеству приготовления, ассортимент разнообразен. Суточная норма хранится в холодильнике три дня.

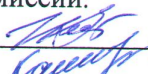
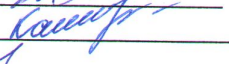
Санитарно-гигиенические условия пищеблока соответствуют нормам. В подсобном помещении чисто, в моечной посуда сушится на решетке, ложки и вилки прожарены. Замечаний к качеству мытья посуды нет. В разделочном помещении все кухонные инструменты промаркированы. Проверена отдельно взятая порция на соответствие нормы веса заявленного в меню и установлено, что вес заявленных блюд соответствует норме.

Проверка санитарных книжек работников столовой показала следующее: нарушений нет. В результате сверки циклического меню и бракеражного журнала нарушений не выявлено.

Рекомендации комиссии: за организацию и качество приготовления горячего питания в столовой МАОУ СОШ № 42 г.Томска считать удовлетворительной

Акт составили:

Ф.И.О. членов комиссии:

Вендрова И.З. 
Калмакова С.А. 
Зыкова О.В. 

С актом ознакомлена



Сидоркина О.М.