

АКТ № 7
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
ГБОУ «СОШ №2 с.п. Кантышево»

от 05.03.2024г.

Комиссия в составе

Кантышева К.Д. - зам. дир. по ВР.

Иванов проф. Кантышева Т.М.Б.

Козлова М.З., Сидорова Н.М.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соотв.
2. Качество готовой продукции хорошее
3. Санитарное состояние пищеблока соотв. треб.
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования без сбоев
5. Организация приема пищи учащихся хорошо организу.
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается.
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
8. Состояние помещений пищеблока удовлетв.
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств имеются, используются правильно

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются
 2. Сроки реализации поступившей продукции соблюдаются
 3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам соответствует
 4. Наличие меню (есть, нет) есть
- Наличие журналов
- Бракеражный - есть
 - Гнойных заболеваний - есть
 - Генеральных уборок - есть
 - Темп. режим в хол. - соблюдается
 - -
 - 5. Технологическая карта на блюдо - имеются
 - 6. Наличие сертификатов на продукты - имеются
 - 7. Запрещенный изделия, продукты - нет
 - 8. Условия хранения продуктов:
- Холодильник ☒
 - Кладовая ☒
 - кухня ☒
9. Сроки реализации продуктов
 10. Использование столового инвентаря
 11. Соответствие меню – дня перспективному меню соответствует

12. Причина несоответствия —

13. Взвешивание контрольных порций

Проведено

14. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствуют нормам, не соответствуют) соответствуют

15. Условия хранения суточной пробы (соответствуют, не соответствуют требованиям)

соответствуют

В результате проверки установлено:

Работа пищеблока очень хорошо организована, санитарные нормы соблюдаются, готовые блюда имеют хороший внешний вид и визуальные свойства, соответствующие требованиям, изюмов остается мало.

Подписи комиссии:

Каминцева Т. А.

Бурдасова М. В.

Кордеева М. В.

Ситова А. В.

Ситова

Ситова

Ситова