

12. Причина несоответствия _____

13. Взвешивание контрольных порций

превышает

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

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

В результате проверки установлено: школа-столовая работает по утвержденному графику, в соответствии с утвержденным меню и качеством готовой продукции соответствует предъявленным требованиям.

Подписи комиссии:

Джаурова Р.О. -

Каштанцева К.А. -

Джаурова Р.О. -

Результат

Хорошо

Джаурова

АКТ № 6
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
ГБОУ «СОШ №2 с.п. Кантышево»

от 06.02.23г.

Комиссия в составе

Драурова Р.О. - директор школы;
Киселова Р.А. - зам. директора по АР;
Драурова Р.О. - зам. пред. проф. комитета школы.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания утвержденному меню соотв. имеется
2. Качество готовой продукции соотв. требует
3. Санитарное состояние пищеблока соотв.
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования выполн.
5. Организация приема пищи учащихся на хорошем уровне.
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается.
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдаются
8. Состояние помещений пищеблока удовлет.
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств использ.

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 укладываются в сроки
 3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам соотв.
 4. Наличие меню (есть, нет) есть
- Наличие журналов
- Бракеражный ☒
 - Гнойных заболеваний ☒
 - Генеральных уборок ☒
 - Темп. режим в хол. ☒
 - ☐
5. Технологическая карта на блюдо ☒
 6. Наличие сертификатов на продукты ☒
 7. Запрещенный изделия, продукты ☐
 8. Условия хранения продуктов:
- Холодильник ☒
 - Кладовая ☒
 - кухня ☒
9. Сроки реализации продуктов реализовываются в срок
 10. Использование столового инвентаря используется
 11. Соответствие меню – дня перспективному меню соотв.