

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

от 05.09.2024г.

Комиссия в составе

Кантышева Л.А. - зам. дир. по БР.

Корота В.А. - преем. проф. каф. химии,

Михайлова М.А., Журавлева Л.Ю. - члены р/к.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции хорошее
3. Санитарное состояние пищеблока соотв. требованиям
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования выполняется
5. Организация приема пищи учащихся на хорошем уровне
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов все в пределах норм
8. Состояние помещений пищеблока соотв. требованиям
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств строго регулируется

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 реализуется в срок
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. есть
 - есть
5. Технологическая карта на блюдо есть
6. Наличие сертификатов на продукты есть
7. Запрещенный изделия, продукты нет
8. Условия хранения продуктов: соотв.
 - Холодильник +
 - Кладовая +
 - кухня +
9. Сроки реализации продуктов
10. Использование столового инвентаря
11. Соответствие меню – дня перспективному меню соотв.

12. Причина несоответствия _____

13. Взвешивание контрольных порций

Проведен

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

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

соответствием

В результате проверки установлено: Столовая работает с соблюдением санитарных требований, органолептические и визуальные свойства приготовленной пищи соответствуют нормам.

Подписи комиссии:

Каштанова Л.А.
Кассеева П.Н.
Тамбиева Ж.А.
Джаурова Л.И.