

АКТ № _____
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 23.12.2024

Школа - школа № 75

Комиссия в составе

Директор Мухомова Т.А., зам. дир. Р. Денисова А.А., ученик Бердаманов С.А., зам. дир. по ВР Попова Т.А., зам. дир. АХЧ Майборода И.О., зам. зав. столовой М.А., Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам: Союз. обл. зав. А.А. Д.А.

Показатель	соответствует	не соответствует
Соответствие меню – дня перспективному меню	✓	
Соблюдение графика работы столовой	✓	
График питания учащихся	✓	
Утвержденный прайс на свободное меню	✓	
Данные о поставщике питания	✓	
Питьевой режим	✓	
Качество готовой продукции	✓	
Наличие контрольного блюда	✓	
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции	✓	
Соответствие технологической карте	✓	
Контрольное взвешивание 10 порций	✓	
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо	✓	
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо	✓	
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)	✓	
Состояние разносов (запрещено использование влажных)	✓	
Витаминизация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр. на одного ребенка)	✓	
Организация приема пищи учащихся		
количество посадочных мест	220	
количество раковин для мытья рук		
наличие мыла	✓	
Наличие сушилок	✓	
Состояние мебели	отлично	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	есть	
Состояние посуды	хорошее	
Сертификаты на посуду	есть	
наличие 3 комплектов посуды	есть	
санитарное состояние столовой	удовл.	
Уборочный инвентарь(Маркировка, отдельное место хранения)	есть	
Состояние помещений пищеблока		
Использование посудомоечной машины	да	
Наличие правил мытья посуды	есть	
Замачивание посуды	есть	
Моющие средства	есть	
Условия хранения (отдельно в закрытой посуде)	есть	
Сроки хранения моющих средств	есть	
Сертификаты на моющие средства	есть	

Емкости для сбора пищевых отходов	есть	
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	✓	
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).	✓	
Соблюдение условий хранения продуктов		
Склады		
Хранение сыпучих продуктов (в маркированных ёмкостях на поддонах)	✓	
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Хранение овощей (в маркированных ёмкостях на поддонах)	✓	
Наличие термометра на складе/температурный режим	✓	
Санитарное состояние складов	успе	
Наличие запрещенных продуктов	—	
Холодильники		
Маркировка	✓	
Термометры	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Санитарное состояние	успе	
Наличие снеговой шубы	—	
Наличие запрещенных продуктов	—	
Условия хранения суточных проб (утешней и послеобеденной)	✓	
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	успе	
Наличие запрещенных продуктов	—	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	успе	
Наличие запрещенных продуктов	—	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	успе	
Наличие запрещенных продуктов	—	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Состояние электрооборудования	✓	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	✓	

Состояние вытяжки	
Наличие графика уборки	
Санитарное состояние	
Наличие запрещенных продуктов	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	
Хранение и использование яиц	
Условия приемки яиц	
Условия хранения яиц	
Емкость для мытья яиц	
Средство для мытья яиц	
Бактерицидная лампа	
Буфет	
Прайс заверенный печатью	
Наличие ценников	
Условия хранения	
Условия реализации	
Санитарное состояние	
Наличие запрещенных продуктов	
Документы	
Санитарные книжки сотрудников столовой	
Сертификаты соответствия	
Срок реализации поступившей продукции	
Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам	
Технологические карты	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой и полуфабрикатов	
Журнал «С-витаминизации»	
Журнал органолептической оценки качества бл кулинарных изделий	
Журнал результатов осмотра работников пище	
Ведомость контроля за выполнением норм пи продукции за _____ месяц _____ г	
Журнал генеральных уборок	
Журнал температурного режима холодильни	
Бытовое помещение	
Наличие трех комплектов спец.одежды	
Шкаф для верхней одежды	
Шкаф для спец одежды	
Душевая комната	
Туалет для персонала (наличие моющих специального длинного халата, дезинфи коврика)	
Внешний вид сотрудников столовой (ч акуратность)	

Итого
 В результате проверки установлены
 составлены графики
 уборки в столовой
 сертификаты приле

Замечаний не

Состояние вытяжки		
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	ушло	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	✓	
Хранение и использование яиц		
Условия приемки яиц	✓	
Условия хранения яиц	✓	
Емкость для мытья яиц	✓	
Средство для мытья яиц	✓	
Бактерицидная лампа	✓	
Буфет		
Прайс заверенный печатью	✓	
Наличие ценников	✓	
Условия хранения	✓	
Условия реализации	✓	
Санитарное состояние	ушло	
Наличие запрещенных продуктов		
Документы		
Санитарные книжки сотрудников столовой	✓	
Сертификаты соответствия	✓	
Срок реализации поступившей продукции	✓	
Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам	✓	
Технологические карты	✓	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	✓	
Журнал «С-витаминизации»	✓	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	✓	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока	✓	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г	✓	
Журнал генеральных уборок	✓	
Журнал температурного режима холодильников	✓	
Бытовая комната		
Наличие трех комплектов спец.одежды	✓	
Шкаф для верхней одежды	✓	
Шкаф для спец.одежды	✓	
Душевая комната	✓	
Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	✓	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность)	нет	
Итого		

В результате проверки установлено:

Составлен протокол проверки комиссией. После проверки
 проверке в школьной столовой, меню составлено,
 сертификаты прилагаются, санитар. усл. устроены.

Замочаны шп!

Подписи комиссии :

Председатель комиссий: Г.А.Жусупова

Члены комиссий:

1.Дукенова А.

2.Пазилова Г.М.

3.Майбалаева Ж.О.

3.Жумабаева Г.Т.

4.Уапова А.Т.

5.Бердалиева С.Э.

6.Тулегенов С.К.

7.Билялиева М.Т.

С актом ознакомлена
Заведующий столовой

К.М.Бексейтова

АКТ № _____
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ

Дата _____

Школа _____

Комиссия в составе _____

Провели проверку школьной столовой по следующим показателям

Соответствие меню – дня перспективному меню
Соблюдение графика работы столовой
График питания учащихся
Утвержденный прайс на свободное меню
Данные о поставщике питания
Питьевой режим
Качество готовой продукции
Наличие контрольного блюда
Органолептические и визуальные свойства продукции
Соответствие технологической карте
Контрольное взвешивание 10 порций
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено алюминиевой посуде)
Состояние разносов (запрещено использовать)
Витаминизация 3 блюда : емкость для ре сертификата на аскорбиновую кислоту, у (норма 25 гр. на одного ребенка)
Организация приема пищи учащихся
количество посадочных мест
количество раковин для мытья рук
наличие мыла
Наличие сушилок
Состояние мебели
Средство для обработки столов (маркировка дезинфицирующего раствора)
Состояние посуды
Сертификаты на посуду
наличие 3 комплектов посуды
санитарное состояние столовой
Уборочный инвентарь (Маркировка хранения)
Состояние помещений пищеблока
Использование посудомоечной машины
Наличие правил мытья посуды
Замачивание посуды
Моющие средства
Условия хранения (отдельно)
Сроки хранения моющих средств
Сертификаты на моющие средства