

Тамактану сапасы мониторингинин актисі №

АКТ № 8

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

от 31 марта 2022 г.

Комиссия в составе

Матмуратова А.А. *пр.*  
Томарова Ш.Н. - *участ.*  
Нурбадинова А.С. - *участ.*

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствуют
2. Качество готовой продукции хорошим, соответствует, вид приятный
3. Санитарное состояние пищеблока чисто, рад
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования срок соответствует
5. Организация приема пищи учащихся классные руководители привозят детей
6. Соблюдение графика работы столовой контроль ведется ежедневно по графику
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдают сроки хранения
8. Состояние помещений пищеблока чисто, санитарно сан. Тщ.
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно - транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения есть

2. Сроки реализации поступившей продукции соответствуют

3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам согласно нормам

4. Наличие меню

(есть, нет)

Наличие журналов

- Бракеражный +

- Гнойных заболеваний +

- Экстремальных сит.

- Генеральных уборок +

- Темп. режим в хол. +

6

Технологическая карта на блюдо +

7

Наличие сертификатов на продукты +

8

Запрещенный изделия, продукты -

9

Условия хранения продуктов:

- Холодильник +

- Кладовая

- кухня

10

Сроки реализации продуктов +

11

Использование столового инвентаря

5. Соответствие меню – дня перспективному меню соответствует

6. Причина несоответствия \_\_\_\_\_

7. Взвешивание контрольных порций

Масса соответствует нормам  
При фастовании было отмечено, что крутовая  
каша соответствует нормам. Порции  
соответствуют возрастной потребности  
детей.

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

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

В результате проверки установлено:

При организации питания обращается  
внимание на то, что перед едой детям мамы  
руки в обязательном порядке вымыть  
мылом. В обязательном порядке  
каша должна быть горячей. По  
возрасту детей, которые все  
указанные вопросы  
выдаются свои классы.  
Минимум отведать в количестве с  
крупкой.

Подпись комиссии:

Матмуратова Н.А.  
Каларова Н.И.  
Мурдумдинова Н.В.