

АКТ № 4
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 26.11.2025г.

Школа № 3

Комиссия в составе:

<u>Ромашкина Е. В.</u> <u>Жуковская Т. А.</u> <u>Осипова А. М.</u> <u>Давыдова Д. П.</u> <u>Ибраимова К.</u> <u>Самойлова А. Т.</u> <u>Свиридова Е. В.</u>	<u>Задинашвили Н.</u> <u>Мухомедова Э. М.</u>
--	--

Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

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	✓	
Наличии 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	✓	
количество раковин для мытья рук	✓	
наличие мыла	✓	
Наличие сушилок	✓	
Состояние мебели	✓	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)		
Состояние посуды	✓	
Сертификаты на посуду	✓	
наличие 3 комплектов посуды	✓	
санитарное состояние столовой	✓	
Уборочный инвентарь(Маркировка, отдельное место хранения)	✓	
Состояние помещений пищеблока		
Использование посудомоечной машины	не используется	
Наличие правил мытья посуды	✓	
Замачивание посуды	✓	
Моющие средства	✓	
Условия хранения (отдельно в закрытой посуде)	✓	

Сроки хранения моющих средств	✓	
Сертификаты на моющие средства	✓	
Емкости для сбора пищевых отходов	✓	
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	✓	
Наличие запрещенных продуктов	отсутствует	
Холодильники		
Маркировка	✓	
Термометры	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие снеговой шубы	отсутствует	
Наличие запрещенных продуктов	отсутствует	
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	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	отсутствует	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	отсутствует	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Состояние электрооборудования	✓	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	✓	
Состояние вытяжки	✓	
Наличие графика уборки	✓	

Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	отсутствует	
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	отсутствует	
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 <u>ноябрь</u> месяц <u>2025</u> 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)	✓	
Итого		

В результате проверки установлено:

Работа школьной столовой организована положительно, санитарные нормы и требования соблюдены.

Рекомендовано провести дополнительный инструктаж сотрудников пищеблока, обеспечить своевременную замену маркировок.



Подписи комиссии :

Ашангул Е. В.

Жуупбекова Т. А.

Остаева Ф. Н.

Жуупбекова Б. Т.

Ибраһимова К.

Самиевбекова Ф. Т.

Самиевбекова Е. В.

Мухамбетдинов Э. М.

Ибраһимов Н.