

АКТ № 5
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 06.11.2024

Школа №3.

Комиссия в составе:

Россохин Е.В.
Самойлова А.А.
Щербачева Р.А.
Сайко М.К.
Дашевцова Б.Т.
Ибрагимова К.Р.

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)	+	
Витаминация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр. на одного ребенка)	-	<i>не хватает</i>
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	-	<i>нет посуд. м.</i>
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	+	нет запр. пр-об.
Холодильники		
Маркировка	+	
Термометры	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие снеговой шубы	+	
Наличие запрещенных продуктов	+	нет запр. пр-об.
Условия хранения суточных проб (утренняя 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	+	нет запр. пр-об.
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	+	нет запр. пр-об.
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	+	нет запр. пр-об.
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Состояние электрооборудования	+	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	+	
Состояние вытяжки	+	
Наличие графика уборки	+	

Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	+	нет запр. пр-к
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 продукции и полуфабрикатов	+	
Журнал «С-витаминизации»	-	не выявлен -с
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>2024</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:

Соблюдение всех норм технологических и организационных требований пищевой промышленности.
 Работа пищеблока столовой без замечаний и отклонений от норм санитарии и гигиены.
 Документация в норм.-ан. соответствии.

Подписи комиссии :

Самойлова А.А. А.А.
Самойлова М.К. М.К.
Давлетбекова Б.Т. Б.Т.
Рейсов Е.В. Е.В.
Корачинская К.В. К.В.
Жуецкая Т.А. Т.А.