

АКТ № \_\_\_\_\_  
**ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

Дата 27.09 2024г.

Школа №3

Комиссия в составе:

Рашидова Е.В.  
Салимова А.А.  
Тухтаева А.К.  
Кебюкова М.К.  
Исмаилов Р.А.  
Дарматов Б.Б.  
Ибрагимов К.К.  
Османова А.А.

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	+	
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)	-	-
<b>Организация приема пищи учащихся</b>		
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)	+	
<b>Состояние помещений пищеблока</b>		
Использование посудомоечной машины	-	-
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).	+	
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>		
<b>Склады</b>		
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	-	-
<b>Холодильники</b>		
Маркировка	+	
Термометры	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие снеговой шубы	-	-
Наличие запрещенных продуктов	-	-
Условия хранения суточных проб ( утрешней и послеобеденной)	+	+
<b>Мясной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	+
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	-	
<b>Овощной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	-	
<b>Мучной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	-	-
<b>Цех горячего</b>		
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	+	
<b>Хранение и использование яиц</b>		
Условия приемки яиц	2	2
Условия хранения яиц		
Емкость для мытья яиц	2	
Средство для мытья яиц		
Бактерицидная лампа		
<b>Буфет</b>		
Прайс заверенный печатью	+	
Наличие ценников	+	
Условия хранения	+	
Условия реализации	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	-	
<b>Документы</b>		
Санитарные книжки сотрудников столовой	+	
Сертификаты соответствия	-	доработать по ко
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	-	нет в наличии
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за 02 месяц 24 г	+	
Журнал генеральных уборок	+	
Журнал температурного режима холодильников	+	
<b>Бытовая комната</b>		
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)		
<b>Итого</b>		

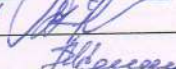
В результате проверки установлено:


В результате бракеражной комиссии выявлены некоторые нарушения документальной и трудовой базы. Доработать сертификаты соответствия по некоторым позициям. Организовать ежедневную уборку биоса соответствующим образом.

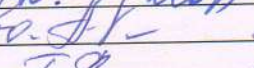
школьной столовой. В выходные каре с 8  
000 без учета 8.

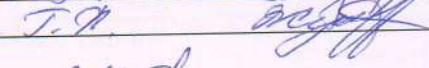
Подписи комиссии :

Ромашкина Е.В. 

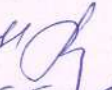
Самойлова А.А. 

Чернова Н.С. 

Морозов К.К. 

Муромцева С.В. 

Раушбаева Т.А. 

Мухоморова Э.И. 

Раушбаева Б.Т. 