

- Холодильное оборудование +
- Складские помещения +
- Кухня +

13. Использование столового инвентаря +

14. Соответствие меню дня 10-дневному меню +

15. Причина несоответствия _____

16. Взвешивание контрольных порций _____

17. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствуют нормам, не соответствуют) _____

18. Условия хранения суточной пробы (соответствуют, не соответствуют требованиям) _____

19. Санитарное состояние пищеблока _____

20. Наличие, использование, условия хранения моющих средств _____

21. Организация приема пищи учащихся +

22. Соблюдение графика работы столовой +

В результате проверки установлено:

При проверке режима работы контрольной группы выявлено нарушение режима работы столовой

Выводы и рекомендации:

Члены комиссии:

Матвеева Т.В.

*Сидорова Т.С.
Семикова Е.С.*

*Воронова
Ильинская О.Э.*

[Handwritten signature]

Подписи

Акт № 1
проверки организации питания столовой
в МБОУ СОШ №3

от 10.10.2023

Комиссия в составе:

Гришина Оксана Георгиевна
Королева Татьяна Владимировна
Савицкая Татьяна Владимировна
Савицкая Екатерина Сергеевна
Мельникова Татьяна Сергеевна

провела проверку школьной столовой.

Цель: усиление контроля за организацией питания.

В результате проверки установлено:

1. Документы, удостоверяющие качество, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения
Насеетел
2. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования
Насеетел
3. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов
Соблюдается
4. Сроки реализации поступившей и готовой продукции
Насеетел
5. Доброкачественность поступившей продукции (соответствует, не соответствует нормам)
6. Наличие меню (есть, нет)
7. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню
Соответствие имеется
8. Качество готовой продукции
Его не проверяли
9. Наличие журналов
 - «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» +
 - «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» +
 - «Журнал здоровья» +
 - «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд» +
 - «Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования» +
 - «Журнал учета работы бактерицидного облучателя» +
10. Технологическая карта на блюдо +
11. Запрещенные изделия, продукты +
12. Условия хранения продуктов +