

АКТ № 1 от «20» сентября 2011 г.

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

МБОУ «Знаменская СОШ»

Комиссия в составе

Делиной Ирина Алексеевна - отв. за организацию питания;

представителем родительской общности:

Мещенко О.И.

Парфиной М.В.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню

завтрак и обед приготовлены, согласно утвержденного меню.

Качество готовой

продукции готовая продукция соответствует вкусовые качества. Все продукты проверены, не имеют посторонних запахов.

Санитарное состояние

пищеблока в помещении для хранения и приготовления пищи чисто.

Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования

график хранения и поставки продуктов и готовой продукции соответствуют сроками их использования и хранения.

Организация приема пищи

учащихся проводится, согласно графика питания.

Соблюдение графика работы

столовой график работы соблюдается. Завтрак и обед приготовлены своевременно.

Соблюдение условий и сроки хранения продуктов

Условия и сроки хранения продуктов соблюдаются.

Наличие, использование, условия хранения моющих

средств моющие средства имеются в наличии, условия их хранения соблюдаются.

В результате проверки установлено:

Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения

все документы имеются.

Сроки реализации поступившей продукции

соответствуют срокам их реализации.

Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам

поступившая продукция качественная, имеет маркировку.

Наличие меню (есть,

нет) есть ежедневное циклическое и меню на каждый день

Наличие журналов

Бракеражный есть, заполняется регулярно.

Журнал здоровья имеется, заполнен

Темп. режим в

хол. соответствует норме.

Технологическая карта на блюдо

Журнал витаминизации блюд имеется, заполняется.

Наличие сертификатов на

продукты имеются, соответствуют срокам реализации.

Условия хранения продуктов:

Холодильник

соответствует срокам их хранения и температурному режиму.

Кладовая

чиста, уборка проводится регулярно.

Кухня

чиста; приготовление пищи организовано своевременно, качественно. Уборка и мойка посуды проводится регулярно.

Сроки реализации продуктов

соблюдаются.

Использование столового инвентаря

используется по назначению; обработка столовых приборов проводится согласно графика обработки.

Соответствие меню – дня перспективному

меню соответствует

Причина несоответствия

Взвешивание контрольных порций

соответствует нормам, указанным в меню.

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствуют нормам,

несоответствуют) соответствуют нормам

Условия хранения суточной пробы (соответствуют, не соответствуют требованиям)

соответствует требованиям.

В результате проверки установлено:

продукты для приема пищи обрабатываются паром, без повторного процесса и заморозки. Приготовленная пища соответствует высоким качеством.

Подписи комиссии:

И.А. Демин ИП 20.09.2022г.

Тыльдинов О.И. Товар 20.09.2022г.

М.С. Волынец Товар 20.09.2022г.

АКТ № 2 от «21» октября 2014 г.

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

МБОУ «Знаменская СОШ»

Комиссия в составе

ответственного за организацию питания Деминной

и др.
родительской от 1 кл. Горр ОЮ, от 4 класса
Видушкин О И.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню

завтрак и обед были приготовлены, согласно утвер-
жденному меню.

Качество готовой

продукции качественное, без посторонних запахов,
тщательно проварено.

Санитарное состояние

пищеблока удовлетворительное; в помещении для
хранения и приготовления пищи тепло, чисто

Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и
использования

Графики поставок продуктов и готовой продукции
соответствуют срокам их хранения и использования

Организация приема пищи

учащихся питание обучающихся проводится
согласно графика питания

Соблюдение графика работы

столовой график работы столовой выполняется
Пища приготовлена своевременно

Соблюдение условий и сроки хранения продуктов

Условия и сроки хранения продуктов соблюдаются
на продуктах имеется маркировка

Наличие, использование, условия хранения моющих

средств моющие средства используются по назначе-
нию; все необходимые моющие средства на
момент проверки имеются; условия хранения
моющих средств соблюдаются.

В результате проверки установлено:

Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения

все документы имеются.

Сроки реализации поступившей продукции

соответствуют срокам их реализации.

Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам

поступившая продукция качественная, имеет маркировку.

Наличие меню (есть,

нет) есть ежедневное циклическое и меню на каждый день

Наличие журналов

Бракеражный есть, заполняется регулярно.

Журнал здоровья имеется, заполнен

Темп. режим в

хол. соответствует норме.

Технологическая карта на блюдо

Журнал витаминизации блюд имеется, заполняется.

Наличие сертификатов на

продукты имеются, соответствуют срокам реализации.

Условия хранения продуктов:

Холодильник

соответствует срокам их хранения и температурному режиму.

Кладовая

чиста, уборка проводится регулярно.

Кухня

чиста; приготовление пищи организовано своевременно, качественно. Уборка и мойка посуды проводится регулярно.

Сроки реализации продуктов

соблюдаются.

Использование столового инвентаря

используется по назначению; обработка столовых приборов проводится согласно графика обработки.

Соответствие меню – дня перспективному

меню соответствует

Причина несоответствия

Взвешивание контрольных порций

соответствует нормам, указанным в меню.

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствуют нормам,

несоответствуют) соответствуют нормам

Условия хранения суточной пробы (соответствуют, не соответствуют требованиям)

соответствует требованиям.

В результате проверки установлено:

продукты для приема пищи обрабатываются по протоколу, без нарушения процессов и заморозки. Приготовленная пища соответствует высоким качеством.

Подписи комиссии:

И.А. Демин ИП 20.09.2022г.

Пыльциско О.И. Товар 20.09.2022г.

М.С. Волынец Товар 20.09.2022г.