

АКТ № 3
 ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
 КГУ «СОШ им.К.МАКПАЛЕЕВА»

от ноябрь

Комиссия в составе Директор, ЗУОР, соц. педагог.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню
2. Качество готовой продукции соотв.
3. Санитарное состояние пищеблока удов.
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования соотв.
5. Организация приема пищи учащихся
6. Соблюдение графика работы столовой
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов
8. Состояние помещений пищеблока удовлетв.
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются
2. Сроки реализации поступившей продукции соблюд.
3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам соответствует
4. Наличие меню (есть, нет) есть

№	Меню дня	Порционное блюдо		Остатки еды		Выводы, предложения
1						
	1-4 кл	<u>соотв.</u>				
	5-11 кл	<u>соотв.</u>				
	1-4 кл					
	5-11 кл					
	1-4 кл					
	5-11 кл					
	1-4 кл					
	5-11 кл					
	1-4 кл					
	5-11 кл					
2	Контрольное блюдо	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
3	Суточная порция	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
4	Калькуляционная карта на блюдо	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
5	Наличие журналов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
	• Бракеражный	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			

	• Гнойных заболеваний	✓
	• Экстремальных сит.	✓
	• Генеральных уборок	✓
	• Темп.режим в хол.	✓
6	Технологическая карта на блюдо	✓
7	Наличие сертификатов на продукты	✓
8	Запрещенный изделия, продукты	нет
9	Условия хранения продуктов:	
	• Холодильник	✓
	• Кладовая	✓
	• кухня	✓
10	Сроки реализации продуктов	соблюду.
11	Использование столового инвентаря	по назначению маркеров

5. Соответствие меню – дня перспективному меню иде.
6. Причина несоответствия нет
7. Взвешивание контрольных порций соответствует нормам ук. в меню.

8. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствуют нормам, несоответствуют) соответствуют качества.

9. Условия хранения суточной пробы (соответствуют, не соответствуют требованиям) соответствуют

В результате проверки установлено нарушений нет

Подписи комиссии:

Саймуратов Н.И.

Семинова Т.В.



С.Т. Желдибаева