



Утверждаю:

Руководитель

КГУ «СОШ им. К. Макпалеева»

Ж.Ш. Байгозинова

АКТ № 7.

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

КГУ «СОШ им. К. МАКПАЛЕЕВА»

от март 2022

Комиссия в составе Директор - Байгозинова Ж.Ш. ЗОУР - Термезинов Ю.С. Семенов В.В. - соц. педагог - Апапов Р.К. - менеджер Курбанов Т.А. - соц. работник

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

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

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 соблюдаются.
3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам да.
4. Наличие меню (есть, нет) есть.

| № | Меню дня | Порционное блюдо | Остатки еды | | Выводы, предложения |
|---|----------------------------------|-------------------------------------|-------------|--|---------------------|
| | | | | | |
| 1 | 1-4 кл | <u>есть - м</u> | | | |
| | 5-11 кл | <u>есть - м</u> | | | |
| 2 | Контрольное блюдо | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 3 | Суточная порция | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 4 | Калькуляционная карта на блюдо | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 5 | Наличие журналов | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| | • Бракеражный | | | | |
| | • Гнойных заболеваний | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| | • Экстремальных сит. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| | • Генеральных уборок | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| | • Темп.режим в хол. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 6 | Технологическая карта на блюдо | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 7 | Наличие сертификатов на продукты | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 8 | Запрещенный изделия, продукты | <u>нет</u> | | | |
| 9 | Условия хранения продуктов: | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| | • Холодильник | | | | |

| | | |
|----|-----------------------------------|----------------------|
| | • 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 | соблюд. |
| 11 | Использование столового инвентаря | по назначению (марк) |

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

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

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

В результате проверки установлено: нарушений нет.

Подписи комиссии:

Мамедов Байгуженова Ж. Ш.

Алимов Р. К.

Сенженова Т. В.

Крикунов Ю. С.

Арендатор: ИП Кельдибаева

