

Утверждаю:  
 Руководитель  
 КГУ «СОШ им.К.Макпалеева»  
 Ж.Ш.Байгозина



АКТ № 2  
 ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ  
 КГУ «СОШ им.К.Макпалеева»

от 26.09.22.

Комиссия в составе ЗДБР Терлецкая ЗРС  
сау. пер. Акашова Я.А., Куркумбаева И.М., Мухомова Д.Р.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

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

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеется в наличии
2. Сроки реализации поступившей продукции соотв. нормам
3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам

4. Наличие меню (есть, нет) +

№	Меню дня	Порционное блюдо		Остатки еды		Выводы, предложения
1						
	1-4 кл	+		-		соотв. н
	5-11 кл	+				соотв. н
2	Контрольное блюдо					<u>имеется</u>
3	Суточная порция					<u>+</u>
4	Калькуляционная карта на блюдо					<u>+</u>
-----						
5	Наличие журналов					
	• Бракеражный					<u>имеется в наличии</u>
	• Гнойных заболеваний					<u>+</u>
	• Экстремальных сит.					<u>+</u>
	• Генеральных уборок					<u>+</u>
	• Темп. режим в хол.					<u>+</u>
-----						
6	Технологическая карта на блюдо					<u>+</u>
7	Наличие сертификатов на продукты					<u>+</u>
8	Запрещенный изделия, продукты					<u>нет</u>
-----						
9	Условия хранения продуктов:					
	• Холодильник					<u>соответствует</u>

	• Кладовая	+
	• кухня	+
10	Сроки реализации продуктов	+
11	Использование столового инвентаря	+

5. Соответствие меню – дня перспективному меню соответствует

6. Причина несоответствия -

7. Взвешивание контрольных порций при взвешивании контрольных порций соответствует установленным нормам, графикам

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

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

В результате проверки установлено: содержимое проверенной тары, в школьной столовой пище, соответствует документам, сертификатам на продукты, помещенные соответствующим образом

Подписи комиссии:

Жалилова Д.С.

Жанова А.В.

Муромова Р.Ф.

Курманжанова М.М.

Арендатор: Кельдибаева Д. Г.