

АКТ № 5  
 ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ  
 КГУ «СОШ им.К.Макпалеева»

от 03.11.2022г.

Комиссия в составе ЗДТР Терлецкая Ю.С., сои. нео. Сереншова Т.М., сои. Божанова А.А., Мед. каб. - Курманбетова Т.М., Ч.П.С. - Кемшукшиева Б.Б.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответ - иб
2. Качество готовой продукции соответ, норма
3. Санитарное состояние пищеблока соответ, сан. ген. нормам.
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования соответ - иб
5. Организация приема пищи учащихся соответ - иб
6. Соблюдение графика работы столовой соответ, график
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов сои, сроки хран.
8. Состояние помещений пищеблока соответ, СН.
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств используются

В результате проверки установлено:

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

4. Наличие меню (есть, нет)

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

три взвешивания контрольных порций по меню, соответствует норме.

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

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

В результате проверки установлено: согласно проведенной проверке санитарной столовой, меню, фаянсовая сервировка на кух-во, наличие, наличие, санитарный инвентарь, контрольные порции – соответствует норме.

Подписи комиссии:

ЗАР Терещенко И.С.  
Сред. пер. Селезнева И.В.  
Сред. пер. Андреева А.А.  
Курьянкова М.  
Климушина Е.В.

Арендатор:

С.И. Жамидова



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



АКТ № 6  
 ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ  
 КГУ «СОШ им.К.Макпалеева»

от 22.11.2022

Комиссия в составе З.Д.Т.Термезина Ю.С. сов. ред.  
Самиева Т.В. сов. бухгалтер Алиева А.А.  
М.С. - Тасмурдиева Б.Б. сов. ред. - Нуроманова Г.М.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню +
2. Качество готовой продукции +
3. Санитарное состояние пищеблока +
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования соответ - ит
5. Организация приема пищи учащихся +
6. Соблюдение графика работы столовой +
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов +
8. Состояние помещений пищеблока +
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 соответствие в наличии
2. Сроки реализации поступившей продукции +
3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам

4. Наличие меню (есть, нет) \_\_\_\_\_

№	Меню дня	Порционное блюдо		Остатки еды		Выводы, предложения
1	1-4 кл	<u>+</u>		<u>-</u>		<u>соответ - ит</u> <u>соответ - ит</u>
	5-11 кл	<u>+</u>		<u>-</u>		
2	Контрольное блюдо					
3	Суточная порция		<u>+</u>			
4	Калькуляционная карта на блюдо		<u>+</u>			
-----						
5	Наличие журналов					
	• Бракеражный		<u>+</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>-</u>			
-----						
9	Условия хранения продуктов:					
	• Холодильник		<u>+</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 согласно меню – соответствует

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

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

В результате проверки установлено: Согласно проведенной проверки ежедневной столовой меню контрольные порции, соответствие, световой индикатор, каска и крышка – все присутствует – соответствует нормам.

Подпись комиссии:

Иванова И.С.  
Сидорова Т.В.  
Александрова А.А.  
Пурьшиновы З.И.  
Иванова Б.Б.

Арендатор: Иванова А.И. Иванова