

АКТ № 9  
**ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

Дата 12.02.2025г.

Школа № 3

Комиссия в составе:

Ромашкина Е.В. Мухамбетов Р.Н.  
Мусупбекова Р.А. Самылова А.А.  
Ибраһимов К.  
Самылова М.К.  
Сороченкова Е.В.  
Мухамбетова А.К. Андрей

Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

| Показатель                                                                                                                            | соответствует | не соответствует |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|
| Соответствие меню – дня перспективному меню                                                                                           | +             |                  |
| Соблюдение графика работы столовой                                                                                                    | +             |                  |
| График питания учащихся                                                                                                               | +             |                  |
| Утвержденный прайс на свободное меню                                                                                                  | +             |                  |
| Данные о поставщике питания                                                                                                           | +             |                  |
| Питьевой режим                                                                                                                        | +             |                  |
| Качество готовой продукции                                                                                                            | +             |                  |
| Наличии контрольного блюда                                                                                                            | +             |                  |
| Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции                                                                      | +             |                  |
| Соответствие технологической карте                                                                                                    | +             |                  |
| Контрольное взвешивание 10 порций                                                                                                     | +             |                  |
| Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо                                                                                                       | +             |                  |
| Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо                                                                                                       | +             |                  |
| Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо ( запрещено остужать в алюминиевой посуде)                                                            | +             |                  |
| Состояние разносов ( запрещено использование влажных)                                                                                 | +             |                  |
| Витаминизация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр. на одного ребенка) | не выявл.     |                  |
| <b>Организация приема пищи учащихся</b>                                                                                               |               |                  |
| количество посадочных мест                                                                                                            | +             |                  |
| количество раковин для мытья рук                                                                                                      | +             |                  |
| наличие мыла                                                                                                                          | +             |                  |
| Наличие сушилок                                                                                                                       | +             |                  |
| Состояние мебели                                                                                                                      | +             |                  |
| Средство для обработки столов ( маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)                                             | +             |                  |
| Состояние посуды                                                                                                                      | +             |                  |
| Сертификаты на посуду                                                                                                                 | +             |                  |
| наличие 3 комплектов посуды                                                                                                           | +             |                  |
| санитарное состояние столовой                                                                                                         | +             |                  |
| Уборочный инвентарь( Маркировка, отдельное место хранения)                                                                            | +             |                  |
| <b>Состояние помещений пищеблока</b>                                                                                                  |               |                  |
| Использование посудомоечной машины                                                                                                    | не использ.   |                  |
| Наличие правил мытья посуды                                                                                                           | +             |                  |
| Замачивание посуды                                                                                                                    | +             |                  |
| Моющие средства                                                                                                                       | +             |                  |
| Условия хранения ( отдельно в закрытой посуде)                                                                                        | +             |                  |

|                                                                                   |           |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|
| Сроки хранения моющих средств                                                     | +         |  |
| Сертификаты на моющие средства                                                    | +         |  |
| Емкости для сбора пищевых отходов                                                 | +         |  |
| Маркировка емкости для сбора пищевых отходов                                      | +         |  |
| Обработка емкостей для пищевых отходов ( чем обрабатываются и кто ответственный). | +         |  |
| <b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>                                      |           |  |
| <b>Склады</b>                                                                     |           |  |
| Хранение сыпучих продуктов ( в маркированных ёмкостях на поддонах)                | +         |  |
| Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим                      | +         |  |
| Товарное соседство                                                                | +         |  |
| Сроки годности на продуктах                                                       | +         |  |
| Хранение овощей ( в маркированных ёмкостях на поддонах)                           | +         |  |
| Наличие термометра на складе/температурный режим                                  | +         |  |
| Санитарное состояние складов                                                      | +         |  |
| Наличие запрещенных продуктов                                                     | нет запр. |  |
| <b>Холодильники</b>                                                               |           |  |
| Маркировка                                                                        | +         |  |
| Термометры                                                                        | +         |  |
| Товарное соседство                                                                | +         |  |
| Сроки годности на продуктах                                                       | +         |  |
| Санитарное состояние                                                              | +         |  |
| Наличие снеговой шубы                                                             | +         |  |
| Наличие запрещенных продуктов                                                     | нет запр. |  |
| Условия хранения суточных проб ( утренняя и послеобеденной)                       | +         |  |
| <b>Мясной цех</b>                                                                 |           |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                               | +         |  |
| Наличие моющих средств                                                            | +         |  |
| Условия хранения и маркировка моющих средств                                      | +         |  |
| Наличие графика уборки                                                            | +         |  |
| Санитарное состояние                                                              | +         |  |
| Наличие запрещенных продуктов                                                     | нет запр. |  |
| <b>Овощной цех</b>                                                                |           |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                               | +         |  |
| Наличие моющих средств                                                            | +         |  |
| Условия хранения и маркировка моющих средств                                      | +         |  |
| Наличие графика уборки                                                            | +         |  |
| Санитарное состояние                                                              | +         |  |
| Наличие запрещенных продуктов                                                     | нет запр. |  |
| <b>Мучной цех</b>                                                                 |           |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                               | +         |  |
| Наличие моющих средств                                                            | +         |  |
| Условия хранения и маркировка моющих средств                                      | +         |  |
| Наличие графика уборки                                                            | +         |  |
| Санитарное состояние                                                              | +         |  |
| Наличие запрещенных продуктов                                                     | нет запр. |  |
| <b>Цех горячего</b>                                                               |           |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                               | +         |  |
| Состояние электрооборудования                                                     | +         |  |
| Наличие заземления, наличие резиновых коврик                                      | +         |  |
| Состояние вытяжки                                                                 | +         |  |
| Наличие графика уборки                                                            | +         |  |

|                                                                                                        |             |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--|
| Санитарное состояние                                                                                   | +           |  |
| Наличие запрещенных продуктов                                                                          | нет запр.   |  |
| Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой                                      | +           |  |
| <b>Хранение и использование яиц</b>                                                                    |             |  |
| Условия приемки яиц                                                                                    | +           |  |
| Условия хранения яиц                                                                                   | +           |  |
| Емкость для мытья яиц                                                                                  | +           |  |
| Средство для мытья яиц                                                                                 | +           |  |
| Бактерицидная лампа                                                                                    | +           |  |
| <b>Буфет</b>                                                                                           |             |  |
| Прайс заверенный печатью                                                                               | +           |  |
| Наличие ценников                                                                                       | +           |  |
| Условия хранения                                                                                       | +           |  |
| Условия реализации                                                                                     | +           |  |
| Санитарное состояние                                                                                   | +           |  |
| Наличие запрещенных продуктов                                                                          | нет запр.   |  |
| <b>Документы</b>                                                                                       |             |  |
| Санитарные книжки сотрудников столовой                                                                 | +           |  |
| Сертификаты соответствия                                                                               | +           |  |
| Срок реализации поступившей продукции                                                                  | +           |  |
| Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам                                         | +           |  |
| Технологические карты                                                                                  | +           |  |
| Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов                                  | +           |  |
| Журнал «С-витаминизации»                                                                               | - не введен |  |
| Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий                                     | +           |  |
| Журнал результатов осмотра работников пищеблока                                                        | +           |  |
| Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за 02 месяц 2025 г                            |             |  |
| Журнал генеральных уборок                                                                              | +           |  |
| Журнал температурного режима холодильников                                                             | +           |  |
| <b>Бытовая комната</b>                                                                                 |             |  |
| Наличие трех комплектов спец.одежды                                                                    | +           |  |
| Шкаф для верхней одежды                                                                                | +           |  |
| Шкаф для спец одежды                                                                                   | +           |  |
| Душевая комната                                                                                        | +           |  |
| Туалет для персонала ( наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика) | +           |  |
| Внешний вид сотрудников столовой ( чистота формы, аккуратность)                                        | +           |  |
| Итого                                                                                                  |             |  |

В результате проверки установлено:

Бракеражный журнал введен в эксплуатацию в установленном порядке и за последний период работы не выявлено нарушений.  
 Санитарное состояние рабочих помещений и посуды соответствует нормам.  
 Сроки хранения и маркировки соответствуют требованиям.

Организационные и бухгалтерские  
свойства при составлении  
учетно-сметных документов  
в кассовых документах по наличным средствам.

Подписи комиссии :

Ромашкина Е.В.

Сидорова Е.В.

Алибаева А.А.

Ибрагимова Н.

Мухоморова Т.А.

Мухоморова Т.А.