

АКТ № \_\_\_\_\_  
**ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

Дата 22.10.2024.

Школа №3

Комиссия в составе:

Ромашин Е.В.  
Саленко А.А.  
Трушенин А.К.  
Клюков М.К.  
Шустов Р.А.  
Борисов Б.Г.  
Ибрагимов К.К.

Селанов А.М.

**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 разнасов ( запрещено использование влажных)                                                                               | +             |                  |
| Витаминация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр. на одного ребенка) | —             |                  |
| <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                                                                                                  | —             |                  |
| 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                                                     | — |  |
| <b>Холодильники</b>                                                               |   |  |
| Маркировка                                                                        | + |  |
| Термометры                                                                        | + |  |
| Товарное соседство                                                                | + |  |
| Сроки годности на продуктах                                                       | + |  |
| Санитарное состояние                                                              | + |  |
| Наличие снеговой шубы                                                             | — |  |
| Наличие запрещенных продуктов                                                     | — |  |
| 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                                                     | + |  |
| <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                                                     | — |  |
| <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                                                     | — |  |
| <b>Цех горячего</b>                                                               |   |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                               | + |  |
| Состояние электрооборудования                                                     | + |  |
| Наличие заземления, наличие резиновых коврик                                      | + |  |
| Состояние вытяжки                                                                 | + |  |
| Наличие графика уборки                                                            | + |  |

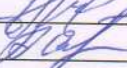
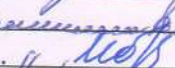
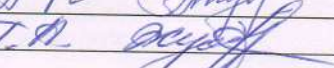
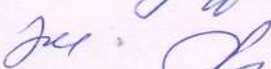


|                                                                                                        |   |                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------|
| Санитарное состояние                                                                                   | + |                              |
| Наличие запрещенных продуктов                                                                          | - |                              |
| 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                                                                          | - |                              |
| <b>Документы</b>                                                                                       |   |                              |
| Санитарные книжки сотрудников столовой                                                                 | + |                              |
| Сертификаты соответствия                                                                               | - | доработать по некоторым изд. |
| Срок реализации поступившей продукции                                                                  |   |                              |
| Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам                                         | + |                              |
| Технологические карты                                                                                  | + |                              |
| Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов                                  | + |                              |
| Журнал «С-витаминизации»                                                                               | - | не все заполнено             |
| Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий                                     | + |                              |
| Журнал результатов осмотра работников пищеблока                                                        | + |                              |
| Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за 10 месяц 2024 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                                                                                        | - | не имеется                   |
| Туалет для персонала ( наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика) | + |                              |
| Внешний вид сотрудников столовой ( чистота формы, аккуратность)                                        | + |                              |
| <b>Итого</b>                                                                                           |   |                              |

В результате проверки установлено:

В результате проверки бракеражной комиссии выявлены нарушения в работе пищеблока столовой не выявлено. Организационное и техническое обеспечение работы пищеблока соответствует нормам. Заполнены: доработать сертификаты, соответствует по некоторым изд.

Подписи комиссии :

Ромашова Е. В.   
Семешкоба А. А.   
Садрова Н. Р.   
Ибралимова Р. К.   
Пуримбаева Н. В.   
Дауретбекова Т. А.   
Махрамбекова Ж.   
Дауретбекова Б. Т. 