

АКТ № 3

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 13.11.2024г.

Школа Средняя школа №24

Комиссия в составе

Карабасова А.М.
Аврамцова Ю.Ю.
Кемишова Ж.Б.

лесник А.

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	соответствует	
Наличии контрольного блюда	+	
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции	+	
Соответствие технологической карте	+	
Контрольное взвешивание 10 порций	по норме	
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 5 мгр. на одного ребенка)	+	
Организация приема пищи учащихся		
количество посадочных мест	210	
количество раковин для мытья рук		
наличие мыла	+	
Наличие сушилок	+	
Состояние мебели	нормальное	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	+	
Состояние посуды	не битые	
Сертификаты на посуду	+	
наличие 3 комплектов посуды	+	
санитарное состояние столовой	чистое	
Уборочный инвентарь(Маркировка, отдельное место хранения)	+	
Состояние помещений пищеблока		
Использование посудомоечной машины	—	
Наличие правил мытья посуды	+	

	замачивают	
Замачивание посуды		
Моющие средства	+	
Условия хранения (отдельно в закрытой посуде)	+	
Сроки хранения моющих средств	+	
Сертификаты на моющие средства	имеется	
Ёмкости для сбора пищевых отходов	+	
Маркировка ёмкости для сбора пищевых отходов	+	
Обработка ёмкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).	+	
Соблюдение условий хранения продуктов		
Склады		
Хранение сыпучих продуктов (в маркированных ёмкостях на поддонах)	+	
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	имеется	
Хранение овощей (в маркированных ёмкостях на поддонах)	+	
Наличие термометра на складе/температурный режим	+	
Санитарное состояние складов	+	
Наличие запрещенных продуктов	-	
Холодильники		
Маркировка	+	
Термометры	+	
Товарное соседство	соблюдается	
Сроки годности на продуктах	+	
Санитарное состояние	чистое	
Наличие снеговой шубы	-	
Наличие запрещенных продуктов	-	
Условия хранения суточных проб (утренней и послеобеденной)	+	
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	чистое	
Наличие запрещенных продуктов	-	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	-	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	чистое	

Наличие запрещенных продуктов	-	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Состояние электрооборудования	+	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	+	
Состояние вытяжки	прошел	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	-	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	+	
Хранение и использование яиц		
Условия приемки яиц	соответствует	
Условия хранения яиц	+	
Емкость для мытья яиц	+	
Средство для мытья яиц	+	
Бактерицидная лампа	+	
Буфет		
Прайс заверенный печатью	+	
Наличие ценников	+	
Условия хранения	+	
Условия реализации	+	
Санитарное состояние	отличное	
Наличие запрещенных продуктов	-	
Документы		
Договора с поставщиками продуктов	+	
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт	+	
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-витаминации»	+	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	+	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока	+	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г	+	
Журнал генеральных уборок	+	
Журнал температурного режима холодильников	+	
Бытовая комната		
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:

1. Сервисировка не проработана - не ведется
2. Санитария - не ведется - составные - чистые
3. Персонал соблюдает форму
4. Гигиенические нормы - соблюдаются
5. Меню соблюдается
6. Не ведется бытовая посуда

Подписи комиссии:

Социальный педагог: Каратаева А.Т. К.Ф.

Председатель попсовета: Абрамова Ю.Ю. Ю.Ю.

Медсестра: Кеминцева М.Б. М.Б.

Родитель: Алексеев А. А.А.

Ознакомился (лась): _____