

АКТ № 1

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 10.02.2022.

Школа - школа №2 им. Г.Калимуллоева

Комиссия в составе :

Абдушевмамова Б.А., Смаилов А.Т.,
Исмаилов Т.З., Саидова Л.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	+	
Наличие контрольного блюда	+	
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции	+	
Соответствие технологической карте	+	
Контрольное взвешивание 10 порций	3 порции	
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		нет маркировки
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо	—	нет маркировки
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)	—	нет маркировки
Состояние разносов (запрещено использование влажных)	+	
Витаминация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр. на одного ребенка)	+	
Организация приема пищи учащихся		
количество посадочных мест	100.	
количество раковин для мытья рук	1	
наличие мыла	+	
Наличие сушилок	+	
Состояние мебели	удовл.	
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)	+	
Состояние помещений пищеблока		
Использование посудомоечной машины	—	нет
Наличие правил мытья посуды	+	
Замачивание посуды	+	
Моющие средства		