

АКТ № 5

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 23.11.2022

Школа - школа № 12 им. Г.Калимуллина

Комиссия в составе :

Смаилов А.Т., Исмаилов Т.З., Ахметбекова А.Н., Карасева Н.Е., Саидова А.А., Асеева Т.Р.

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	удовл.	
Наличии контрольного блюда	+	
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции	+	
Соответствие технологической карте	+	
Контрольное взвешивание 10 порций	5 порций - маркировка - 520 гр.	
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)	✓	
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	удовл.	
Сертификаты на посуду	+	
наличие 3 комплектов посуды	+	
санитарное состояние столовой	удовл.	
Уборочный инвентарь(Маркировка, отдельное место хранения)	+	
Состояние помещений пищеблока		
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	перемешать	
Обработка емкостей 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	+	
Хранение овощей (в маркированных ёмкостях на поддонах)	+	
Наличие термометра на складе/температурный режим	+	
Санитарное состояние складов	+	
Наличие запрещенных продуктов	яйца в упакованном виде	
Холодильники		
Маркировка	+	
Термометры	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие снеговой шубы	нет.	
Наличие запрещенных продуктов	нет.	
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	+	
Наличие запрещенных продуктов	нет.	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	-	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	нет.	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	на	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	нет.	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	

Состояние электрооборудования	+	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	+	
Состояние вытяжки	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	нет	
Наличие запрещенных продуктов	+	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	+	
Хранение и использование яиц		
Условия приемки яиц	—	
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	удовлет.	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Документы		
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»	+	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	+	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока	+	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>ноябрь</u> месяц <u>2022</u> 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)	удовлет.	
Итого		

В результате проверки установлено:

меню соответствует проективному
на складе яича, замешанные в яиче
ке, по словам заведующей кондитерской и
руководителем товар, упаковкой не
подписанной, вернеем этой не при-
роби не подписаны, контрольная без-
смысленно близ, соответствующим, товар-
ное соответствие в кондитерской и
маркировке, срез кондитерской продук-
ции соответствует. Если найдены
ошибки

Подписи комиссии:

Сидорова А. Т. - [подпись]
Исмаилов Т. З. - [подпись]
Ахметбекова А. Н. - [подпись]
Кариева Н. Е. - [подпись]
Осипова Л. А. - [подпись]
Асеева Т. Р. - [подпись]

Ознакомлена: Закирова [подпись]

Маркировка

Уборочный инвентарь

Ведро, швабры

Разделочные столы:

Ножи

Разделочные доски

Посуда

Холодильники

Температурный режим

холодильники

Склады

Цеха