

АКТ
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

от « 20 » октября 2020г.

Комиссия в составе

1. Миронова Татьяна Юрьевна
2. Манишкова Оксана Владимировна
3. Савокина Татьяна Михайловна
4. Грасинова Светлана Викторовна

В присутствии зав.производством Хамидулиной С.С. /Хамидулиной С.С.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню
соответствует
2. Качество готовой продукции удовлетворительно
3. Санитарное состояние пищеблока обеденный зал удовлетворительно
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования _____
5. Организация приема пищи учащихся удовлетворительно
6. Соблюдение графика работы столовой удовлетв. соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов _____
8. Состояние помещений пищеблока _____
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств _____

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения _____
2. Сроки реализации поступившей продукции _____
3. Доброкачество поступившей продукции соответствует нормам _____
4. Наличие меню
(есть, нет) _____
5. Наличие журналов:
 - Бракеражный _____
 - Здоровья _____
 - Температурного режима холодильного оборудования _____
 - Режима кварцевания _____
 - Скоропортящихся продуктов _____

• Контроля закладки продуктов _____

6. Наличие графиков:

- Генеральных уборок _____
- Замены фильтра воды _____

1

7. Технологическая карта на блюдо мнема разогреть

8. Наличие сертификатов на продукты _____

9. Запрещенные изделия, продукты _____

10. Условия хранения продуктов:

- Холодильник _____
- Кладовая _____
- Кухня _____

11. Сроки реализации продуктов _____

12. Соответствие меню – дня перспективному меню _____

Взвешивание контрольных порций:

Тушеное мясо 5 порций 46 гр

Макаронные изделия 1 порция 180 гр

Жофрейной салаток 1 порция 200 гр

13. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции

(соответствуют нормам, не соответствуют) мнема разогреть

14. Условия хранения суточной пробы (соответствуют, не соответствую

требованиям) соответствуют

Подписи комиссии:

1. Шуф / Шоничкина Д.В. /

2. Савва / Сафонова Т.И. /

3. Шуф / Шоничкина Д.В. /

4. Шуф / Шоничкина Д.В. /

5. _____

6. _____

Ознакомлена Шуф / зав. производством Хамидулина С.С. /

2