

АКТ №

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 07.03.2025г

Школа Школа № 6

Комиссия в составе : состав комиссии

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	ТОО "Согласованная"	
Питьевой режим	✓	
Качество готовой продукции	✓	
Налиции 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 разносов (запрещено использование влажных)	уров.	
Витаминация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 5 мгр. на одного ребенка)	✓	
Организация приема пищи учащихся		
количество посадочных мест	165	
количество раковин для мытья рук	13	
наличие мыла	✓	
Наличие сушилок	✓	
Состояние мебели	хорошее	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	✓	
Состояние посуды	уров.	
Сертификаты на посуду	✓	
наличие 3 комплектов посуды	✓	
санитарное состояние столовой	уров.	
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	соотв.	
Сертификаты на моющие средства	соотв.	
Емкости для сбора пищевых отходов	имеется	

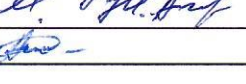
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	✓	
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).	✓	
Соблюдение условий хранения продуктов		
Склады		
Хранение сыпучих продуктов (в маркированных ёмкостях на поддонах)	соотв.	
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах		
Хранение овощей (в маркированных ёмкостях на поддонах)	соблюдается	
Наличие термометра на складе/температурный режим	✓	
Санитарное состояние складов	✓	
Наличие запрещенных продуктов	уров. ↑ нет	
Холодильники		
Маркировка	✓	
Термометры	✓	
Товарное соседство	соблюд.	
Сроки годности на продуктах	имеются	
Санитарное состояние	уров.	
Наличие снеговой шубы	нет	
Наличие запрещенных продуктов	—	
Условия хранения суточных проб (утрешней и послеобеденной)	✓	
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	имеются	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	уров.	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	уров.	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	уров.	
Наличие запрещенных продуктов	отсут.	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Состояние электрооборудования	уров.	
Наличие заземления, наличие резиновых коврик	✓	
Состояние вытяжки	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	нет	

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	удовл.	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
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-витаминизации»	✓	
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)	чистая, аккуратная	
Итого		

В результате проверки установлено:

В санитарных помещениях нет запрещенных продуктов, все продукция имеет сертификаты качества. Маркировка имеется на всех упаковках. В холодильнике соблюдены температурные режимы. В помещениях чисто.

Подписи комиссии :

Директор Леонова К.К. 
зам. по в.р. Ковалева А.К. 
член. совета уч. Мовчан Н.В. 
соч. педагог Макаревич А.И. 
м.р. работник Осерв В.Е. 

Маркировка ✓

Уборочный инвентарь ✓

Ведро, швабры ✓

Разделочные столы: ✓

Ножи ✓

Разделочные доски ✓

Посуда ✓

Холодильники ✓

Температурный режим ✓

холодильники ✓

Склады ✓

Цеха ✓