

АКТ №1
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МБОУ НГО "СОШ №2"

г. Новая Ляля

«17» января 2024г.

Комиссия в составе:

Директор школы	Ускова Любовь Павловна
Завхоз	Рогова Татьяна Васильевна
Медицинский работник	Овчинникова Наталья Владимировна
Председатель школьного родительского комитета	Южанинова Ольга Владимировна

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню да
2. Качество готовой продукции соответствует нормам
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования поставка продуктов осуществляется в соответствии с графиком и меню
5. Организация приема пищи учащихся в соответствии с режимом работы школы
6. Соблюдение графика работы столовой в согласованном режиме
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов продукты питания хранятся в соответствии с требованиями
8. Состояние помещений пищеблока удовлетворительное
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств моющих средств достаточно, используются и хранятся в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.
10. Приемка сырья.
11. Наличие технологических карт.
12. Соблюдение товарного соседства.

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются в наличии
2. Сроки реализации поступившей продукции в соответствии с сертификатами качества
3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам
4. Наличие меню (есть, нет) есть
5. Наличие журналов
 - Журнал здоровья имеется в наличии, ведется своевременно
 - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования имеется в наличии, ведется своевременно
 - Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования имеется в наличии, ведется своевременно
 - Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья имеется в наличии, ведется своевременно
6. Журнал скоропортящихся продуктов имеется в наличии, ведется своевременно
6. Технологические карты имеются нарушения не выявлено.
7. Наличие сертификатов на продукты все продукты имеют сертификаты соответствия и качества
8. Запрещенные изделия, продукты в наличии не имеется

9. Условия хранения продуктов:
10. Холодильники соответствуют санитарным нормам
11. Кладовая соответствует санитарным нормам
12. Кухня соответствует санитарным нормам
13. Сроки реализации продуктов в соответствии с требованиями СанПин
14. Использование столового инвентаря в достаточном количестве, имеется соответствующая маркировка.
15. Соответствие меню – дня перспективному меню соответствует.
16. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствуют нормам, не соответствуют) соответствует нормам
17. Условия хранения суточной пробы (соответствуют, не соответствуют требованиям) соответствует требованиям

В результате проверки выявлено.

1. Уборочный инвентарь (ветошь для полов) хранится не в соответствии с СанПин

Подписи комиссии:

Директор школы



(подпись)

Ускова Любовь Павловна

Завхоз



(подпись)

Рогова Татьяна Васильевна

Медицинский работник



(подпись)

Овчинникова Наталья Владимировна

Председатель школьного
родительского комитета:



(подпись)

Южанинова Ольга Владимировна