

АКТ №5
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МБОУ НГО "СОШ №2"

г. Новая Ляля

«19»марта_2024г.

Комиссия в составе:

Директор школы	Хорошев Александр Александрович
Завхоз	Рогова Татьяна Васильевна
Медицинский работник	Овчинникова Наталья Владимировна
Председатель школьного родительского комитета	Лашманова Елена Александровна
Социальный педагог	Макеева 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
 - 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 нарушений не выявлено.

Подписи комиссии:

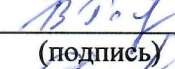
Директор школы



(подпись)

Хорошев Александр Александрович

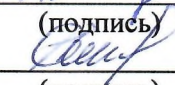
Завхоз



(подпись)

Рогова Татьяна Васильевна

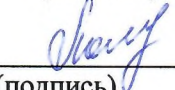
Медицинский работник



(подпись)

Овчинникова Наталья Владимировна

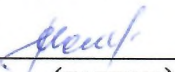
Председатель школьного
родительского комитета:



(подпись)

Лашманова Елена Александровна

Социальный педагог



(подпись)

Макеева Ольга Владимировна