

АКТ № \_\_\_\_\_

**ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

Дата 16 ноября 2021г

Школа - школа №31

Комиссия в составе :

Наумова О.В., Несина Н.В., Останова А.Т

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	+	
Наличие 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)	+	
Витаминация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 5 мгр. на одного ребенка)	+	
<b>Организация приема пищи учащихся</b>		
количество посадочных мест	+	
количество раковин для мытья рук	+	
наличие мыла	+	
Наличие сушилок	+	
Состояние мебели	+	
Средство для обработки столов ( маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	+	
Состояние посуды	+	
Сертификаты на посуду		
наличие 3 комплектов посуды	+	
санитарное состояние столовой	+	
Уборочный инвентарь( Маркировка, отдельное место хранения)	+	
<b>Состояние помещений пищеблока</b>		
Использование посудомоечной машины		+
Наличие правил мытья посуды	+	
Замачивание посуды	+	
Моющие средства	+	

Состояние электрооборудования		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		
Состояние вытяжки		
Наличие графика уборки		
Санитарное состояние		
Наличие запрещенных продуктов		
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		
<b>Хранение и использование яиц</b>		
Условия приемки яиц		
Условия хранения яиц		
Емкость для мытья яиц		
Средство для мытья яиц		
Бактерицидная лампа		
<b>Буфет</b>		
Прайс заверенный печатью	+	
Наличие ценников	+	
Условия хранения	+	
Условия реализации	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов		
<b>Документы</b>		
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		
<b>Бытовая комната</b>		
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)	+	
<b>Итого</b>		

В результате проверки установлено:

По ходе проверки установлено наличие соответствия меню, посуда без сколов, порisms равные; к чашечки продолжены и свободному выбору претензий нет. Визуальная продолжена свечка, вкусовые качества соответствуют нормам. Сделано замечание по качеству выпечки (накапливание яиц и по температуре (низкой) жареные).

Устранить недостатки до следующей проверки.

Подписи комиссии:

Наумова О.В.   
Медина Н.В.  
Степанова А.Т. 