

АКТ № 3
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА
МБОУ «ЗЫБИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА» БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ОТ 15.11.2024

КОМИССИЯ В СОСТАВЕ

Лыжанков И.В. - заместитель директора по В.Р.
Яценко Е.А. - медсестра
Ведущий Л.И. - представитель от родителей уч. школы
Обтепенко О.В. - представитель от родителей ср. школы
Завода И.И. - представитель от администрации

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Санитарное состояние столового зала чистый зал
3. Состояние помещения пищеблока чистый пищеблок
4. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
5. Соблюдение условий и сроков хранения продукции сроки хранения продукции строго соблюдаются
6. Наличие, использование, условия хранения моющих средств имеется в наличии, используется согласно инструкции

В результате проверки установлено:

1. Наличие меню есть в наличии
2. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются от кода от упаковки, сертификаты соответствия
3. Сроки реализации поступившей продукции соблюдаются
4. Доброкачественность, поступившей продукции продукта светлые
5. Наличие журналов есть в наличии, заполняются ежедневно
6. Технологическая карта на блюдо имеется (у повара)
7. Запрещенные изделия, продукты не обнаружены
8. Условия хранения продуктов
 - холодильник имеется журнал с записями температур
 - кладовая в подвальном помещении
 - кухня готовят продукты согласно меню, хлеб
9. Сроки реализации продуктов соблюдаются
10. Использование столового инвентаря примаркирован, используется по назначению

11. Взвешивание контрольных порций все соответствует заявленному весу

12. Органолептические и визуальные свойства приготовленной пищи

соответствуют органолептическим и визуальным св-вам

13. Условия хранения суточной нормы

хранится в специальном отдельном холодильнике, закрыта, дата указана

В результате проверки установлено:

Обеспечение питанием воспитанников образовательного учреждения и детей льготных категорий проводится в запланированном режиме. Меню соответствует 10-дневному (с учетом возврата в учреждения)
Применение пищи осуществляется по технологическим картам. В столовой чисто, зафиксированных нарушений не обнаружено.
Замечаний нет, нарушений не выявлено

Подписи комиссии



Н. В. Тызанкова



Е. А. Кривцова



А. Н. Бреднева



О. В. Обиденная



Заболотный М. М.