

АКТ № 5
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА
МБОУ «ЗЫБИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА» БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

от 09.01.2025 г.

КОМИССИЯ В СОСТАВЕ Тилёва В.Д. - и.о. директора школы
Тавридан Е.В. - заместитель директора по УВР
Яриева Е.А. - медсестра
Бредгаур Л.Н. - представитель от родителей наг. школы
Образцов О.В. - представитель от родителей ср. школы
Завода Н.Н. - представитель от родителей

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 график работы соблюдается
5. Соблюдение условий и сроков хранения продукции сроки хранения продукции строго соблюдаются
6. Наличие, использование, условия хранения моющих средств имеются в наличии, применяются согласно инструкции

В результате проверки установлено:

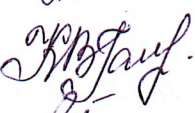
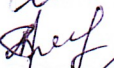
1. Наличие меню Есть в наличии
2. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения Есть QR коды от упаковок, имеются сертификаты соответствия
3. Сроки реализации поступившей продукции строго соблюдаются
4. Доброкачественность, поступившей продукции всегда доброкачественная, свежая продукция
5. Наличие журналов Журналы есть в наличии, заполняются ежедневно
6. Технологическая карта на блюдо Технологическая карта имеется
7. Запрещенные изделия, продукты Запрещенные изделия, продукты не обнаружены
8. Условия хранения продуктов
 - холодильник имеется журнал с замерами температуры
 - кладовая в подвальной помещении
 - кухня готовые продукты согласно меню, хлеб
9. Сроки реализации продуктов строго соблюдаются
10. Использование столового инвентаря используется по назначению, протаркирован

11. Взвешивание контрольных порций Вес соответствует заявленному
12. Органолептические и визуальные свойства приготовленной пищи Соответствует органолептически и визуальным
13. Условия хранения суточной нормы свойствам приготовленной пищи.
Суточная норма хранится в отдельном
специальном холодильнике, закрыта, указана
дата.

В результате проверки установлено:

Проведение генеральной уборки производственных
помещений и столовых выполняется регулярно;
создание условий по соблюдению санитарно-эпидемио-
логических требований; ведется строгий контроль
за соблюдением сроков годности, условий хранения и
транспортировки пищевых продуктов; заказ и
прием пищевых продуктов осуществляется при
наличии сопроводительных документов; строго
под контролем недопущение больных и лиц с
признаками инфекционных заболеваний к организации
питания. Оборудование в исправном состоянии.
Жалобные признаки организации
питания удовлетворительной,
замечаний не выявлено.

Подписи комиссии

	В.А. Иванов
	Е.В. Тавринская
	Е.Н. Арцева
	А.А. Вреднаур
	О.В. Обухов
	М.Н. Заворот