

АКТ № 1
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА
МБОУ «ЧЕРНОПОЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА» БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

от 18.09.2023г.

КОМИССИЯ В СОСТАВЕ

Акимови Л.Р. – соуч. педагог
Друшанинов С.А. – инструктор
Дюмо О.С. – представитель от родителей учащихся школы
Доросевич А.П. – представителем от родителей основной школы

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню *соответствует*
2. Санитарное состояние столового зала *удовлетворительное, стены, пол,桌椅*
3. Состояние помещения пищеблока *нормы нет, мебели пищеблока работы*
4. Соблюдение графика работы столовой *соблюдается*
5. Соблюдение условий и сроков хранения продукции *температурный режим поддерживается, условия хранения продуктов соблюдаются*
6. Наличие, использование, условия хранения моющих средств *имеются в наличии, используются согласно инструкции, условия хранения моющих средств соблюдаются*

В результате проверки установлено:

1. Наличие меню *имеется*
2. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения *сертификаты и все документы имеются*
3. Сроки реализации поступившей продукции *соблюдаются*
4. Доброкачественность, поступившей продукции *продукты доброкачественные поступают не в пищу*
5. Наличие журналов *журналов все имеются, своевременно записываются*
6. Технологическая карта на блюдо *имеется*
7. Запрещенные изделия, продукты *нет, по итогам проверки не обнаружено*
8. Условия хранения продуктов
-холодильник *температурный режим поддерживается*
-кладовая *имеется склад, ведра с крышками для круп*
-кухня *выбраны методы работы с продуктами, все удовлетворительно*
9. Сроки реализации продуктов *строго соблюдаются*