

Акт
проверки школьной столовой №3
от 23 октября 2025 года

Комиссия в составе:

1. Тогатаева С.А. – директор ШГ 22
2. Столярова Т.М. – заместитель директора по ВР ШГ 22
3. Мадиходжаева Г. Б. – председатель ПС
4. Абуова А.А. – социальный педагогический
5. Абдраязкова Ю.Н. – социальный педагог
6. Ашимова А.Т.- член бракеражной комиссии
7. Александрова Р.О. - член бракеражной комиссии
8. Морозова А.С.- член бракеражной комиссии
9. Мунтинова А.Е.- член бракеражной комиссии

составила настоящий акт о том, что 23 октября 2025 года была проведена плановая проверка школьных пищеблоков старшего и младшего звена в целях осуществления контроля качества питания.

В ходе проверки были проверены следующие критерии на соответствие нормам:

- Соответствие санитарному и эстетическому состоянию обеденного зала;
- Наличие и соответствие ежедневного меню, утвержденного руководителем организации образования;
- Качество приготовленной пищи и проверка выхода готовых блюд;
- Соблюдение технологии приготовления пищи;
- Соблюдение закладки продуктов при приготовлении пищи;
- Наличии контрольного блюда;
- Наличии Контрольных проб;
- Наличие сертификатов соответствия продуктов питания,
- Сроки реализации продуктов;
- Соответствие температурного режима холодильного оборудования;
- Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- Проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов;
- Присутствие при закладке основных продуктов;
- Контроль за состоянием, оборудованием столовой, кухонной и столовой посуды. - -----
- Проверка наличия маркировки кухонного инвентаря и посуды.
- Наличие маркировки уборочного инвентаря;
- Наличие сменной одежды для работников.

Решение комиссии:

1. Соблюдены правила условия хранения продуктов питания;
2. Соблюдены граммы при выходе блюда;
3. При транспортировке, доставке и разгрузке соблюдены санитарно-гигиенические нормы;
4. Складские помещения пригодны для хранения продуктов.
5. Обеденный зал эстетически оформлен, количество посадочных мест соответствует.
6. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в отдельном помещении.
7. Обработка посуды и кухонного инвентаря проводится согласно инструкции.
8. Установка раковины в мясном цеху.
9. Завести гнойничковый журнал.
10. В здании пищеблока передавать продукцию покупателям по средствам щипцов.

Члены комиссии:

1. Тогатаева Тогатаева С.А.
2. Столярова Столярова Т.М.
3. Мадиходжаева Мадиходжаева Г. Б.
4. Абуова Абуова А.А.
5. Абдраязкова Абдраязкова Ю.Н.
6. Ашимова Ашимова А.Т.
7. Александрова Александрова Р.О.
8. Морозова Морозова А.С.
9. Мунтинова Мунтинова А.Е.

Ознакомлена: зав. столовой ТОО «АНИЛ»

Жеф Исламкулова