

АКТ №4

проверки школьной столовой

«18» октября 2024 г.

В целях обеспечения условий для организации питания школьников комиссия в составе:
председатель комиссии – Тогатаева С.А.

члены комиссии:

1. Мадиходжаева Г. Б. – председатель ПС
2. Абуова А.А. – социальный педагог
3. Базарханова Д.Д – социальный педагог
4. Ситникова Д.Б
5. Толемасова Ю.А.
6. Тимошенко А.В

составили настоящий Акт проверки качества и организации питания в школьной столовой.

Время проверки 14:30

Критерии проверки

Критерий	соотв.	не соотв.	примечание
Санитарное состояние обеденного зала	✓		Влаж убрана в соотв. с графиком. убран. санитар. совет. ур. измер. порядок. всё упрощено.
Эстетическое состояние обеденного зала	✓		
Санитарное состояние пищеблока	✓		упрощено.
Наличие ежедневного меню, утверждённого руководителем организации образования	✓		этикетки вывешены.
Соответствие ежедневного меню перспективному	✓		соотв. 100%
Качество приготовленной пищи	✓		упрощено.
Выход готовой продукции			(149 - 157 гр.) 3 пор.
каша манная кукуруз. 150гр	✓		
бутерброд с маслом	✓		
яблоко	✓		
сок фруктов (200гр)	✓		168 - 173 гр
творог с творог.	✓		(молоч + 27 + 32)
хлеб ржаной-пшеница	✓		соотв. (20 гр.)
ассорт. пер. блюд;			(100 - 105 г)
Салата: Вишневый салат.	✓		упрощено
салат мясной	✓		(100 гр)
Перв. блюда: каша греч.	✓		(250 - 280 гр)
Второе блюдо: макароны;	✓		(56 - 62 гр) упр.
кетчуп домаш.	✓		(100 гр) упр.
Вареники: вареники с ябл.	✓		(45 - 49 гр)
пирож. в карт.	✓		(146 - 80 гр)
пирож. бездрож.	✓		(100 гр - 110 гр)

			(технология)
Соблюдение технологии приготовления пищи	✓		в сост. в техн. тредов.
Соблюдение технологии закладки продуктов при приготовлении пищи	✓		норма выхоро соот. (нет и больше)
Наличие контрольного блюда	✓		
Наличие суточных проб	✓		
Хранение продуктов	✓		холод. сетевое
Температурный режим холодильного оборудования	✓		ежеднев. уз. темпер. в терр. оборуд.
Состояние используемой посуды	✓		соответ. нормам
Маркировка кухонного инвентаря	✓		соответ. ст.
Обработка посуды и кухонного инвентаря	✓		дизраств. в камере
Маркировка уборочного инвентаря	✓		
Наличие сертификатов	✓		полная маркировка
Сроки реализации продуктов	✓		соблюдены по вехов. графике тур. вехов. тур. мер. вкл. вкл.
Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудников пищеблока	✓		
Наличие мед. книжек и пройденного мед. осмотра	✓		в наличии на всех раб.

Рекомендации:

- Заменить посуду со сколами.
- Провести осмотр на наличие 2 шнуров. печи
- Заменить 2 жарен. стола.
- обеспечить работу стола один спец. оборуд.
- жарен. в каф. ушла.

Члены комиссии:

1. Ситникова Тогатаева С.А. – директор ШГ 22
2. Мадиходжаева Мадиходжаева Г. Б. – председатель ПС
3. Абуова Абуова А.А. – социальный педагог
4. Базарханова Базарханова Д.Д – социальный педагог
5. Ситникова Ситникова Д.Б
6. Толомасова Толомасова Ю.А.
7. Тимошенко Тимошенко А.В

Ознакомлена:

Виниченко Виниченко О И.- зав. столовой