

АКТ

проверки работы столовой

(пр. Стариковой, 28, корпус 1)

03.03.2020г.

Бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья	заполняется <u>своевременно, полностью.</u>
Сопроводительные документы на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов	<u>в наличии</u>
Договоры на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, сопроводительные документы	<u>в наличии</u>
Условия хранения скоропортящихся продуктов	<u>выполняются</u>
Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования	<u>ведётся.</u>
Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	<u>соотв. нормам.</u>
Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	<u>выполнено.</u>
Блюда ежедневного меню соответствуют примерному меню:	<u>3 комплекта, в соотв. с меню.</u>
Выходы блюд	<u>соотв.</u>
Технологические карты для всех блюд, представленных в меню	<u>в наличии</u>
Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд	<u>выполн.</u>
Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 – +6 градусов	<u>в соотв. с требованиями.</u>
Использование бутилированной воды, кипяченной воды, наличие питьевых фонтанчиков	<u>бутилиров. вода в наличии (проб. свежая)</u>
Документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	<u>в наличии</u>
Свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня	<u>обеспеч.</u>
Чистая посуда	<u>посуда с дезинфекцией удаляется.</u>
Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	<u>выполн.</u>
Обработка технологического оборудования	<u>в соотв.</u>
График проведения генеральных уборок	<u>присутствует, выполн.</u>
Рабочая одежда сотрудников пищеблока	<u>в порядке</u>
Комплекты рабочей одежды	<u>3 комплекта.</u>

Комиссия в составе:

Иванов
Сидоров

Тореева И.Б.
Орехова Н.В.
Сидорова Н.М.
Оберина Л.В.

АКТ

проверки работы школьной столовой

31/1-2020

Бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья заполняется	<u>регулярно</u>
Сопроводительные документы на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов	<u>соблюдается</u>
Договоры на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, сопроводительные документы	<u>в наличии</u>
Условия хранения скоропортящихся продуктов	<u>соблюдается</u>
Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования	<u>ведётся.</u>
Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	<u>соблюдаются</u>
Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	- <u>есть</u>
Блюда ежедневного меню соответствуют примерному меню:	<u>хлеб пшени.</u> • каша ячневая, рис, сливки + чечевица из гов. зерна, яйца • колб. из св. отварной + капуста тушеная, картофель, сыр, сметана • каша пшеничная, пшеничная, яйца, ватрушка с творогом
Выходы блюд	<u>фрукт св, хлеб пшени.</u>
Технологические карты для всех блюд, представленных в меню	<u>в наличии.</u>
Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд	<u>имеет.</u>
Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 – +6 градусов	- <u>соблюдается</u>
Использование бутилированной воды, кипяченной воды, наличие питьевых фонтанчиков	- <u>есть</u>
Документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	<u>есть</u>
Свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня	<u>есть</u>
Чистая посуда	<u>есть</u>
Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	<u>да</u>
Обработка технологического оборудования	<u>да</u>
График проведения генеральных уборок	<u>есть</u>
Рабочая одежда сотрудников пищеблока	<u>есть</u>
Комплекты рабочей одежды	<u>3(три)</u>

Комиссия в составе:

Гореева СВ
Оберина СВ
Орехова НВ

АКТ
проверки работы столовой МАОУ СОШ № 44 кор II

по се

13.01.20

дата

Бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья заполняется <u>своевременно</u>
Сопроводительные документы на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов <u>по требов.</u>
Договоры на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, сопроводительные документы <u>исполняются</u>
Условия хранения скоропортящихся продуктов <u>соблюдены.</u>
Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования <u>ведётся.</u>
Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки - <u>выполняется</u>
Наличие в складском помещении термометра и гигрометра - <u>в наличии</u>
Блюда ежедневного меню соответствуют примерному меню: - <u>каши, молочные, суп, чай с медом, мед.</u>
Выходы блюд <u>(не)</u> соответствуют заявленным.
Технологические карты для всех блюд, представленных в меню <u>в наличии.</u>
Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд - <u>выполняется</u>
Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов
Использование бутилированной воды, кипяченой воды, наличие питьевых фонтанчиков - <u>в наличии, в постоянном росте.</u>
Документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков <u>присутствуют</u>
Свободный доступ к питьевой воде в течение всего дня <u>обеспечен.</u>
Чистая посуда в <u>достаточном</u> количестве. <u>бой удаляется.</u>
Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте - <u>выполняется</u>
Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения.
График проведения генеральных уборок соблюдается. - <u>выполняется.</u>
Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке.
Комплекты рабочей одежды в <u>достаточном</u> количестве. <u>(по 2 комплекта).</u>

Комиссия в составе:

Сидорова / Дорожнина / Умрищова Ю.А.
Иванова / Торцова
Иванова / Иванова