

Утверждаю:  
 Руководитель  
 КГУ «СОШ им.К.Макпалеева»  
 Ж.Ш.Вайгозинова



АКТ № 1  
 ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ  
 КГУ «СОШ им.К.Макпалеева»

от 09.09.22.

Комиссия в составе ЗДБР Меркулова Ю.С.  
 соч. пед. Акашова А.А. Рашидханова Э.Э. Мушусова Д.Р.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

- Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
- Качество готовой продукции соотв. норме
- Санитарное состояние пищеблока соотв. сан-гиг. нормам
- Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования соответствует
- Организация приема пищи учащихся соответствует
- Соблюдение графика работы столовой соответствует графику
- Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соответствует срокам хранения
- Состояние помещений пищеблока соответствует сан-гиг. нормам
- Наличие, использование, условия хранения моющих средств имеется

В результате проверки установлено:

- Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеется в наличии
- Сроки реализации поступившей продукции соотв. нормам
- Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам

4. Наличие меню (есть, нет) +

№	Меню дня	Порционное блюдо		Остатки еды		Выводы, предложения
1	1-4 кл	+		-		соотв.т
	5-11 кл	+		-		соотв.-т
2	Контрольное блюдо					<u>имеется</u>
3	Суточная порция					<u>+</u>
4	Калькуляционная карта на блюдо					<u>+</u>
5	Наличие журналов					
	• Бракеражный					<u>имеется в наличии</u>
	• Гнойных заболеваний					<u>имеется</u>
	• Экстремальных сит.					<u>имеется</u>
	• Генеральных уборок					<u>имеется</u>
	• Темп.режим в хол.					<u>имеется</u>
6	Технологическая карта на блюдо					<u>имеется в наличии</u>
7	Наличие сертификатов на продукты					<u>имеется в наличии</u>
8	Запрещенный изделия, продукты					<u>нет</u>
9	Условия хранения продуктов:					
	• Холодильник					<u>соответствует</u>

	• Кладовая	+
	• кухня	+
10	Сроки реализации продуктов	+
11	Использование столового инвентаря	+

5. Соответствие меню – дня перспективному меню соответствует
6. Причина несоответствия —
7. Взвешивание контрольных порций при взвешивании контрольных порций соответствует установленным нормам, утвержденным

8. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствуют нормам, несоответствуют) соответствует

9. Условия хранения суточной пробы (соответствуют, не соответствуют требованиям) соответствует

В результате проверки установлено: свидетельствовано проведенной проверке, в школьной столовой меню, соблюдаются документы сертификата на продукты, помещение соответствует установленным нормам

Подписи комиссии:

Меркулова Т.О.С.  
Аманова А.А.  
Мешуркина Е.Б.  
Гурьева Р.Р.

Арендатор:

Калыбасова А.П. С.Уайт