



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

АКТ № 3
 ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
 КГУ «СОШ им.К.МАКПАЛЕЕВА»

от 11.10.2022г.

Комиссия в составе ЗДНР Шериевская Ю.С.
соуп. пер. Семенишова В.В.; Нуруллыбекова Г.М.
сид. Воинидов Асанов А.А.; Мусурова Д.Р.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствуют
2. Качество готовой продукции соответствует нормам
3. Санитарное состояние пищеблока соотв. сан-гиг. нормам
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования соответствуют
5. Организация приема пищи учащихся соответствуют
6. Соблюдение графика работы столовой соотв. графику
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов согласно срокам хранения
8. Состояние помещений пищеблока соотв. сан-гиг. нормам
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств используются

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения используются в полном объеме
2. Сроки реализации поступившей продукции соответствуют нормам
3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам
4. Наличие меню (есть, нет) _____

№	Меню дня	Порционное блюдо		Остатки еды	Выводы, предложения
1	1-4 кл	+		-	соответ-т
	5-11 кл	+		-	соответ-т.
2	Контрольное блюдо	используются			
3	Суточная порция	+			
4	Калькуляционная карта на блюдо	+			
5	Наличие журналов	используются в полном объеме			
	• Бракеражный	используются			
	• Гнойных заболеваний	используются			
	• Экстремальных сит.	используются			
	• Генеральных уборок	согн. графику			
	• Темп.режим в хол.	соблюдаются			
6	Технологическая карта на блюдо	используются в полном объеме			
7	Наличие сертификатов на продукты	используются в полном объеме			
8	Запрещенный изделия, продукты	нет			
9	Условия хранения продуктов:	используются			
	• Холодильник	используются			

	• Кладовая	соответств.
	• кухня	соответств.
10	Сроки реализации продуктов	соот. сроков, исп. ин.
11	Использование столового инвентаря	+

5. Соответствие меню – дня перспективному меню соответств. - 7 меню

6. Причина несоответствия —

7. Взвешивание контрольных порций

~~При взвешивании контрольных порций
соответствия не достигнуты
фрагментов.~~

8. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствуют нормам, не соответствуют) соответств. - и

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

соответств. - и.

В результате проверки установлено:

согласно проведенной
проверки, в указываемой
явно, соответств. - я, сервировка
на продукты, нахождение - соответств. -
на соответствие нормам.

Подписи комиссии:

~~Журикова Ю.С.~~
~~Савинова Л.П.~~
~~Курдюмова Г.М.~~
~~Курдюмова Г.М.~~

Арендатор:

Курдюмова Г.М.



Утверждаю:

Руководитель

КГУ «СОШ им.К.Макпалеева»

ЖШ Байгозинова

АКТ № 4

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

КГУ «СОШ им.К.МАКПАЛЕЕВА»

от 26.10.2022г.

Комиссия в составе

ЗДРР Бермисурган Ю.С.

Сам. ред. Салимжанова Т.В. ИСС/ред. - Нуруллинкова Г.М.
Соб. Байгозинова Жанова А.А.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствие
2. Качество готовой продукции соответ. нормам
3. Санитарное состояние пищеблока соответ. сан-гиг. нормам
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования соответствие
5. Организация приема пищи учащихся соответ. нет
6. Соблюдение графика работы столовой соответ. графика
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов нет, сроки хранения
8. Состояние помещений пищеблока соответ. сан. + ген. нормам.
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств соответствие

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения соответствие в наличии
2. Сроки реализации поступившей продукции соответ. нормам.
3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам

4. Наличие меню (есть, нет)

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

	• Кладовая	ф
	• кухня	ф
10	Сроки реализации продуктов	согч. ерков
11	Использование столового инвентаря	ф

5. Соответствие меню – дня перспективному меню согч. меню

6. Причина несоответствия _____

7. Взвешивание контрольных порций

При взвешивании контрольных порций соблюдается установленная норма, грешков.

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

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

согч. и
 В результате проверки установлено: согч. проверенной проверки, в крайнем случае меню, да-я, сериофорксанди на продукт, а т.к. помещения согч. и, полонетном порции.

Подписи комиссии:

Торсуева И.С. М.С.
Сейменова Т.В.
Асанова А.А.
Абдулберова Т.С.

Арендатор:

Алиева А.А. А.А.