

АКТ

внутренней проверки пищеблока в ГБОУ СОШ с. Ягодное

от 06 мая 2024 года

время 09.40

Комиссия в составе: Макшикова И.А.

Крушинский А.А. Троицкая Т.С.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует/ не соответствует
Весовое соответствие блюд	соответствует/ не соответствует
Вкусовые качества готового блюда	соответствует/ не соответствует
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует/ не соответствует
Технологическое и холодильное оборудование	рабочее/ не рабочее
Ведение бракеражного журнала готовой продукции	соблюдается/ не соблюдается
Наличие специальных комплектов одежды у персонала и условия хранения инвентаря	соблюдается/ не соблюдается
Наличие и условия хранения дезинфицирующих средств	соблюдается/ не соблюдается
Чистота и целостность столовых приборов	соблюдается/ не соблюдается
Наличии достаточного количества посуды и внутреннего инвентаря на пищеблоке	соответствует/ не соответствует
Суточная проба (срок хранения 48 часов)	имеется/ не имеется
Соблюдение норм и правил хранения продуктов питания	соблюдается/ не соблюдается
Наличии необходимой информации на стенде столовой	соблюдается/ не соблюдается
Соответствие документации на продукты, поступающие на пищеблок	соответствует/ не соответствует
Наличие деклараций/ сертификатов на продукты	имеется/ не имеется
Состояние вентиляционной системы	рабочее/ не рабочее
Наличие термометров	рабочее/ не рабочее
Нарушений в зале столовой /пищеблоке	выявлено/ не выявлено

Замечания и рекомендации по

проверке: не обнаружено

Комиссия с актом ознакомлены:

Крушинский А.А. Макшикова И.А.
Троицкая Т.С.

АКТ

внутренней проверки пищеблока в ГБОУ СОШ с. Ягодное

от 15 мая 2024 года время 9.20

Комиссия в составе: Трошцева Т.С., Куркушкина А.А.,
Горчакова В.В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует/ не соответствует
Весовое соответствие блюд	соответствует/ не соответствует
Вкусовые качества готового блюда	соответствует/ не соответствует
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует/ не соответствует
Технологическое и холодильное оборудование	рабочее/ не рабочее
Ведение бракеражного журнала готовой продукции	соблюдается/ не соблюдается
Наличие специальных комплектов одежды у персонала и условия хранения инвентаря	соблюдается/ не соблюдается
Наличие и условия хранения дезинфицирующих средств	соблюдается/ не соблюдается
Чистота и целостность столовых приборов	соблюдается/ не соблюдается
Наличии достаточного количества посуды и внутреннего инвентаря на пищеблоке	соответствует/ не соответствует
Суточная проба (срок хранения 48 часов)	имеется/ не имеется
Соблюдение норм и правил хранения продуктов питания	соблюдается/ не соблюдается
Наличии необходимой информации на стенде столовой	соблюдается/ не соблюдается
Соответствие документации на продукты, поступающие на пищеблок	соответствует/ не соответствует
Наличие деклараций/ сертификатов на продукты	имеется/ не имеется
Состояние вентиляционной системы	рабочее/ не рабочее
Наличие термометров	рабочее/ не рабочее
Нарушений в зале столовой /пищеблоке	выявлено/ не выявлено

Замечания и рекомендации по

проверке: не обнаружено.

Комиссия с актом ознакомлены:

Синя Т.С. Горчакова В.В.
Куркушкина А.А.
Трошцева Т.С.

АКТ

внутренней проверки пищеблока в ГБОУ СОШ с. Ягодное

от 20 мая 2024 года

время 11.00

Комиссия в составе: Букушкина А.А., Троицкая Т.С., Терчакова В.В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует/ не соответствует
Весовое соответствие блюд	соответствует/ не соответствует
Вкусовые качества готового блюда	соответствует/ не соответствует
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует/ не соответствует
Технологическое и холодильное оборудование	рабочее/ не рабочее
Ведение бракеражного журнала готовой продукции	соблюдается/ не соблюдается
Наличие специальных комплектов одежды у персонала и условия хранения инвентаря	соблюдается/ не соблюдается
Наличие и условия хранения дезинфицирующих средств	соблюдается/ не соблюдается
Чистота и целостность столовых приборов	соблюдается/ не соблюдается
Наличии достаточного количества посуды и внутреннего инвентаря на пищеблоке	соответствует/ не соответствует
Суточная проба (срок хранения 48 часов)	имеется/ не имеется
Соблюдение норм и правил хранения продуктов питания	соблюдается/ не соблюдается
Наличии необходимой информации на стенде столовой	соблюдается/ не соблюдается
Соответствие документации на продукты, поступающие на пищеблок	соответствует/ не соответствует
Наличие деклараций/ сертификатов на продукты	имеется/ не имеется
Состояние вентиляционной системы	рабочее/ не рабочее
Наличие термометров	рабочее/ не рабочее
Нарушений в зале столовой /пищеблоке	выявлено/ не выявлено

Замечания и рекомендации по

проверке: _____

Комиссия с актом ознакомлены:

Букушкина А.А.
Терчакова В.В.
Троицкая Т.С.