

АКТ

внутренней проверки пищеблока в ГБОУ СОШ с. Ягодное

от 03 декабря 2024 года

время 9.20

Комиссия в составе: Горшкова Т.Н., Горчакова В.В.

Кукушкина А.А.

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. Продолжить осуществлять еженедельный контроль по питанию учащихся в школьной столовой.

Комиссия с актом ознакомлены:

Горшкова Т.Н. Горчакова В.В.
Кукушкина А.А. подписи

АКТ

внутренней проверки пищеблока в ГБОУ СОШ с. Ягодное

от 10 декабря 2024 года

время 10 00

Комиссия в составе: Гришнев Т.С., Торчанова В.В.
Волошикова О.В.

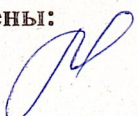
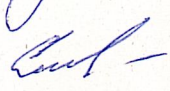
В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

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: Оценка работ школьной столовой признается удовлетворительной.

Комиссия с актом ознакомлены:

Гришнев Т.С. 
Торчанова В.В. 
Волф Волошикова О.В.

АКТ

внутренней проверки пищеблока в ГБОУ СОШ с. Ягодное

от 20 декабря 2024 года

время 10.50

Комиссия в составе: Кукушкина А.А., Волошинова О.В.,
Трошцева 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:

Кукуш. Кукушкина А.А.
Трошцева Т.С.
Волош. Волошинова О.В.