

АКТ

внутренней проверки пищеблока в ГБОУ СОШ с. Ягодное

от 13 января 2025 года

время 8.40

Комиссия в составе: Кукушкина А.А., Терчакова В.В.,
Виношников 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: просьба заменить каму вазу из зерн круп (ячневая и пшеничная) на каму "Дружок".
Вместо каму "Дружок" правится блендер

Комиссия с актом ознакомлены:

Кукуш. Кукушкина А.А.
Терч. Терчакова В.В.
Винош. Виношников В.В.

АКТ

внутренней проверки пищеблока в ГБОУ СОШ с. Ягодное

от 22 января 2025 года

время 8.30.

Комиссия в составе: Корнеев Т.Ю., Кукунискина А.А.,
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: провести в классы беседу с учащимися
о здоровом питании.

Комиссия с актом ознакомлены:

Корн.
Кукун.
В.В.

Корнеев Т.Ю.
Кукунискина А.А.
Терчакова В.В.

АКТ

внутренней проверки пищеблока в ГБОУ СОШ с. Ягодное

от 24 января 2025 года

время 11.00

Комиссия в составе: Кукушкина А.А., Тереева Т.Ю.,
Трашцева 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: продолжить осуществлять ежедневный контроль по питанию учащихся в школьной столовой.

Комиссия с актом ознакомлены:

Кукуш. Кукушкина А.А.
Терев. Тереева Т.Ю.
Т.С. Трашцева Т.С.