

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 06.11.2024г.

Школа -лицей N85

Комиссия в составе :

Аюсенабаева Салима Таласуевна

Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	не соответствует
Соответствие меню – дня перспективному меню	+	
Соблюдение графика работы столовой	+	
График питания учащихся	+	
Утвержденный прайс на свободное меню	+	
Данные о поставщике питания	+	
Питьевой режим	+	
Качество готовой продукции	+	
Наличии контрольного блюда	+	
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции	+	
Соответствие технологической карте	+	
Контрольное взвешивание 10 порций	+	
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо	+	
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо	+	
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо ( запрещено остужать в алюминиевой посуде)	+	
Состояние разносов ( запрещено использование влажных)	+	
Витаминизация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр. на одного ребенка)		не используется
<b>Организация приема пищи учащихся</b>		
количество посадочных мест	+	
количество раковин для мытья рук	+	
наличие мыла	+	
Наличие сушилок	+	
Состояние мебели	+	
Средство для обработки столов ( маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	+	
Состояние посуды	+	
Сертификаты на посуду	+	
наличие 3 комплектов посуды	+	
санитарное состояние столовой	+	
Уборочный инвентарь( Маркировка, отдельное место хранения)	+	
<b>Состояние помещений пищеблока</b>		
Использование посудомоечной машины	+	
Наличие правил мытья посуды	+	
Замачивание посуды	+	
Моющие средства	+	
Условия хранения ( отдельно в закрытой посуде)	+	
Сроки хранения моющих средств	+	
Сертификаты на моющие средства	+	
Емкости для сбора пищевых отходов	+	
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	+	
Обработка емкостей для пищевых отходов ( чем обрабатываются и кто ответственный).	+	
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>		
<b>Склады</b>		

Хранение сыпучих продуктов ( в маркированных ёмкостях на поддонах)	+	
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Хранение овощей ( в маркированных ёмкостях на поддонах)	+	
Наличие термометра на складе/температурный режим	+	
Санитарное состояние складов	+	
Наличие запрещенных продуктов	+	
<b>Холодильники</b>		
Маркировка	+	
Термометры	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие снеговой шубы	+ Двас	*
Наличие запрещенных продуктов	+ Двас	*
Условия хранения суточных проб ( утренняя и послеобеденной)	+	
<b>Мясной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	+ Двас	*
<b>Овощной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	+ Двас	*
<b>Мучной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	+ Двас	*
<b>Цех горячего</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Состояние электрооборудования	+	
Наличие заземления, наличие резиновых коврик	+	
Состояние вытяжки	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	+ Двас	*
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	+	
<b>Хранение и использование яиц</b>		
Условия приемки яиц	+	
Условия хранения яиц	+	
Емкость для мытья яиц	+	
Средство для мытья яиц	+	
Бактерицидная лампа	+	
<b>Буфет</b>		
Прайс заверенный печатью	+	
Наличие ценников	+	
Условия хранения	+	
Условия реализации	+	

Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	+ Дюсү	*
<b>Документы</b>		
Санитарные книжки сотрудников столовой	+	
Сертификаты соответствия	+	
Срок реализации поступившей продукции	+	
Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам	+	
Технологические карты	+	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	+	
Журнал «С-витаминизации»	+	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	+	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока	+	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц г	+	
Журнал генеральных уборок	+	
Журнал температурного режима холодильников	+	
<b>Бытовая комната</b>		
Наличие трех комплектов спец.одежды	+	
Шкаф для верхней одежды	+	
Шкаф для спец одежды	+	
Душевая комната	+	
Туалет для персонала ( наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	+	
Внешний вид сотрудников столовой ( чистота формы, акуратность)	+	
<b>Итого</b>		

В результате проверки установлено:

В ходе осмотра замечания не установлено.  
 Все чисто, сложено по порядку. На момент проверки грязной посуды не было, углясьея пришли обедать. Для приема пищи все было готово. Больших очередей по свободному месту не было. Персонала достаточно для обслуживания.  
 Исправленому вверху верить, не так поменя форму

Подписи комиссии :

Дюсенбаева С.Т. Дюсү

Заведующая столовой

СМ

А.Мамина

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 13.11.2024

Школа \_\_\_\_\_

Комиссия в составе:

Каримбаева Жанар Аудиналиевна

Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	не соответствует
Соответствие меню – дня перспективному меню	✓	
Соблюдение графика работы столовой	✓	
График питания учащихся	✓	
Утвержденный прайс на свободное меню	✓	
Данные о поставщике питания	✓	
Питьевой режим	✓	
Качество готовой продукции	✓	
Наличие контрольного блюда	✓	
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции	✓	
Соответствие технологической карте	✓	
Контрольное взвешивание 10 порций	✓	
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо	✓	
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо	✓	
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо ( запрещено остужать в алюминиевой посуде)	✓	
Состояние разносов ( запрещено использование влажных)	✓	
Витаминоизация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр. на одного ребенка)	✓	
<b>Организация приема пищи учащихся</b>		
количество посадочных мест	✓	
количество раковин для мытья рук	✓	
наличие мыла	✓	
Наличие сушилок	✓	
Состояние мебели	✓	
Средство для обработки столов ( маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	✓	
Состояние посуды	✓	
Сертификаты на посуду	✓	
наличие 3 комплектов посуды	✓	
санитарное состояние столовой	✓	
Уборочный инвентарь ( Маркировка, отдельное место хранения)	✓	
<b>Состояние помещений пищеблока</b>		
Использование посудомоечной машины	✓	
Наличие правил мытья посуды	✓	
Замачивание посуды	✓	
Моющие средства	✓	
Условия хранения ( отдельно в закрытой посуде)	✓	
Сроки хранения моющих средств	✓	
Сертификаты на моющие средства	✓	
Емкости для сбора пищевых отходов	✓	
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	✓	
Обработка емкостей для пищевых отходов ( чем обрабатываются и кто ответственный).	✓	
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>		
<b>Склады</b>		

Хранение сыпучих продуктов ( в маркированных ёмкостях на поддонах)	✓	
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим	✓	
Товарное соседство		
Сроки годности на продуктах		
Хранение овощей ( в маркированных ёмкостях на поддонах)		
Наличие термометра на складе/температурный режим	✓	
Санитарное состояние складов		
Наличие запрещенных продуктов		
<b>Холодильники</b>		
Маркировка	✓	
Термометры	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие снеговой шубы	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
Условия хранения суточных проб ( утренняя и послеобеденной)	✓	
<b>Мясной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
<b>Овощной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
<b>Мучной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
<b>Цех горячего</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Состояние электрооборудования	✓	
Наличие заземления, наличие резиновых коврик	✓	
Состояние вытяжки	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	✓	
<b>Хранение и использование яиц</b>		
Условия приемки яиц	✓	
Условия хранения яиц	✓	
Емкость для мытья яиц	✓	
Средство для мытья яиц	✓	
Бактерицидная лампа	✓	
<b>Буфет</b>		
Прайс заверенный печатью	✓	
Наличие ценников	✓	
Условия хранения	✓	
Условия реализации	✓	

Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	—	
<b>Документы</b>		
Санитарные книжки сотрудников столовой	✓	
Сертификаты соответствия	✓	
Срок реализации поступившей продукции	✓	
Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам	✓	
Технологические карты	✓	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	✓	
Журнал «С-витаминизации»	✓	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	✓	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока	✓	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц _____ г	✓	
Журнал генеральных уборок	✓	
Журнал температурного режима холодильников	✓	
<b>Бытовая комната</b>		
Наличие трех комплектов спец.одежды	✓	
Шкаф для верхней одежды	✓	
Шкаф для спец одежды	✓	
Душевая комната	✓	
Туалет для персонала ( наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	✓	
Внешний вид сотрудников столовой ( чистота формы, акуратность)	✓	
<b>Итого</b>		

В результате проверки установлено:

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

Подписи комиссии :

Марина Павлова, шеф-повар Кудряшова

---



---



---

Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	—	
<b>Документы</b>		
Санитарные книжки сотрудников столовой	✓	
Сертификаты соответствия	✓	
Срок реализации поступившей продукции	✓	
Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам	✓	
Технологические карты	✓	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	✓	
Журнал «С-витаминизации»	✓	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	✓	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока	✓	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц г	✓	
Журнал генеральных уборок	✓	
Журнал температурного режима холодильников	✓	
<b>Бытовая комната</b>		
Наличие трех комплектов спец.одежды	✓	
Шкаф для верхней одежды	✓	
Шкаф для спец одежды	✓	
Душевая комната	✓	
Туалет для персонала ( наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	✓	
Внешний вид сотрудников столовой ( чистота формы, аккуратность)	✓	
<b>Итого</b>		

В результате проверки установлено:

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

Подписи комиссии :

Каримбаева Мария Юсуповна

---



---



---

Заведующая столовой

М

А.Мамина

АКТ № 10

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 18.11.2024 Время 11:30 - 12:00

Школа \_\_\_\_\_

Комиссия в составе: Жаршимбаева Жолжар Юришжановна

Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	не соответствует
Соответствие меню – дня перспективному меню	✓	
Соблюдение графика работы столовой	✓	
График питания учащихся	✓	
Утвержденный прайс на свободное меню	✓	
Данные о поставщике питания	✓	
Питьевой режим	✓	
Качество готовой продукции	✓	
Наличие контрольного блюда	✓	
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции	✓	
Соответствие технологической карте	✓	
Контрольное взвешивание 10 порций	✓	
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо	✓	
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо	✓	
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо ( запрещено остужать в алюминиевой посуде)	✓	
Состояние разносов ( запрещено использование влажных)	✓	
Витаминоизация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр. на одного ребенка)	✓	
<b>Организация приема пищи учащихся</b>		
количество посадочных мест	✓	
количество раковин для мытья рук	✓	
наличие мыла	✓	
Наличие сушилок	✓	
Состояние мебели	✓	
Средство для обработки столов ( маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	✓	
Состояние посуды	✓	
Сертификаты на посуду	✓	
наличие 3 комплектов посуды	✓	
санитарное состояние столовой	✓	
Уборочный инвентарь( Маркировка, отдельное место хранения)	✓	
<b>Состояние помещений пищеблока</b>		
Использование посудомоечной машины	✓	
Наличие правил мытья посуды	✓	
Замачивание посуды	✓	
Моющие средства	✓	
Условия хранения ( отдельно в закрытой посуде)	✓	
Сроки хранения моющих средств	✓	
Сертификаты на моющие средства	✓	
Емкости для сбора пищевых отходов	✓	
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	✓	
Обработка емкостей для пищевых отходов ( чем обрабатываются и кто ответственный).	✓	
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>		
<b>Склады</b>		



Хранение сыпучих продуктов ( в маркированных ёмкостях на поддонах)	✓	
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Хранение овощей ( в маркированных ёмкостях на поддонах)	✓	
Наличие термометра на складе/температурный режим	✓	
Санитарное состояние складов	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
<b>Холодильники</b>		
Маркировка	✓	
Термометры	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие снеговой шубы	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
Условия хранения суточных проб ( утешней и послеобеденной)	✓	
<b>Мясной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
<b>Овощной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
<b>Мучной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
<b>Цех горячего</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Состояние электрооборудования	✓	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	✓	
Состояние вытяжки	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	✓	
<b>Хранение и использование яиц</b>		
Условия приемки яиц	✓	
Условия хранения яиц	✓	
Емкость для мытья яиц	✓	
Средство для мытья яиц	✓	
Бактерицидная лампа	✓	
<b>Буфет</b>		
Прайс заверенный печатью	✓	
Наличие ценников	✓	
Условия хранения	✓	
Условия реализации	✓	

Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
<b>Документы</b>		
Санитарные книжки сотрудников столовой	✓	
Сертификаты соответствия	✓	
Срок реализации поступившей продукции	✓	
Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам	✓	
Технологические карты	✓	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	✓	
Журнал «С-витаминизации»	✓	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	✓	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц г	✓	
Журнал генеральных уборок	✓	
Журнал температурного режима холодильников	✓	
<b>Бытовая комната</b>		
Наличие трех комплектов спец.одежды	✓	
Шкаф для верхней одежды	✓	
Шкаф для спец одежды	✓	
Душевая комната	✓	
Туалет для персонала ( наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	✓	
Внешний вид сотрудников столовой ( чистота формы, аккуратность)	✓	
<b>Итого</b>		

В результате проверки установлено:

---



---



---



---



---



---



---



---



---

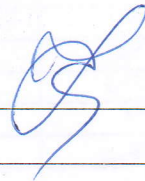


---



---

Подписи комиссии :

Каримбаева И.А. 

---



---

Заведующая столовой



А.Мамина

АКТ № 11

## ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 19.11.2014

Школа \_\_\_\_\_

Комиссия в составе: Каржинбаева, тренер Абдраманович

Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	не соответствует
Соответствие меню – дня перспективному меню	✓	
Соблюдение графика работы столовой	✓	
График питания учащихся	✓	
Утвержденный прайс на свободное меню	✓	
Данные о поставщике питания	✓	
Питьевой режим	✓	
Качество готовой продукции	✓	
Наличие контрольного блюда	✓	
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции	✓	
Соответствие технологической карте	✓	
Контрольное взвешивание 10 порций	✓	
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо	✓	
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо	✓	
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо ( запрещено остужать в алюминиевой посуде)	✓	
Состояние разносов ( запрещено использование влажных)	✓	
Витаминизация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр. на одного ребенка)	✓	
<b>Организация приема пищи учащихся</b>		
количество посадочных мест	✓	
количество раковин для мытья рук	✓	
наличие мыла	✓	
Наличие сушилок	✓	
Состояние мебели	✓	
Средство для обработки столов ( маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	✓	
Состояние посуды	✓	
Сертификаты на посуду	✓	
наличие 3 комплектов посуды	✓	
санитарное состояние столовой	✓	
Уборочный инвентарь( Маркировка, отдельное место хранения)	✓	
<b>Состояние помещений пищеблока</b>		
Использование посудомоечной машины	✓	
Наличие правил мытья посуды	✓	
Замачивание посуды	✓	
Моющие средства	✓	
Условия хранения ( отдельно в закрытой посуде)	✓	
Сроки хранения моющих средств	✓	
Сертификаты на моющие средства	✓	
Емкости для сбора пищевых отходов	✓	
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	✓	
Обработка емкостей для пищевых отходов ( чем обрабатываются и кто ответственный).	✓	
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>		
<b>Склады</b>		

Хранение сыпучих продуктов ( в маркированных ёмкостях на поддонах)	✓	
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Хранение овощей ( в маркированных ёмкостях на поддонах)	✓	
Наличие термометра на складе/температурный режим	✓	
Санитарное состояние складов	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
<b>Холодильники</b>		
Маркировка	✓	
Термометры	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие снеговой шубы	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
Условия хранения суточных проб ( утренняя и послеобеденной)	✓	
<b>Мясной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
<b>Овощной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
<b>Мучной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
<b>Цех горячего</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Состояние электрооборудования	✓	
Наличие заземлений, наличие резиновых ковриков	✓	
Состояние вытяжки	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	✓	
<b>Хранение и использование яиц</b>		
Условия приемки яиц	✓	
Условия хранения яиц	✓	
Емкость для мытья яиц	✓	
Средство для мытья яиц	✓	
Бактерицидная лампа	✓	
<b>Буфет</b>		
Прайс заверенный печатью	✓	
Наличие ценников	✓	
Условия хранения	✓	
Условия реализации	✓	



АКТ № 12

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 16.12.2024

Школа №85

Комиссия в составе:  
Шилинбекова А.Ж.

Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	не соответствует
Соответствие меню – дня перспективному меню	✓	
Соблюдение графика работы столовой	✓	
График питания учащихся	✓	
Утвержденный прайс на свободное меню	✓	
Данные о поставщике питания	✓	
Питьевой режим	✓	
Качество готовой продукции	✓	
Наличие контрольного блюда	✓	
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции	✓	
Соответствие технологической карте	✓	
Контрольное взвешивание 10 порций	✓	
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо	✓	
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо	✓	
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо ( запрещено остужать в алюминиевой посуде)	✓	
Состояние разносов ( запрещено использование влажных)	✓	
Витаминация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр. на одного ребенка)	✓	
<b>Организация приема пищи учащихся</b>		
количество посадочных мест	✓	
количество раковин для мытья рук	✓	
наличие мыла	✓	
Наличие сушилок	✓	
Состояние мебели	✓	
Средство для обработки столов ( маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	✓	
Состояние посуды	✓	
Сертификаты на посуду	✓	
наличие 3 комплектов посуды	✓	
санитарное состояние столовой	✓	
Уборочный инвентарь( Маркировка, отдельное место хранения)	✓	
<b>Состояние помещений пищеблока</b>		
Использование посудомоечной машины	✓	
Наличие правил мытья посуды	✓	
Замачивание посуды	✓	
Моющие средства	✓	
Условия хранения ( отдельно в закрытой посуде)	✓	
Сроки хранения моющих средств	✓	
Сертификаты на моющие средства	✓	
Емкости для сбора пищевых отходов	✓	
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	✓	
Обработка емкостей для пищевых отходов ( чем обрабатываются и кто ответственный).	✓	
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>		
Склады		

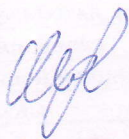
Хранение сыпучих продуктов ( в маркированных ёмкостях на поддонах)	✓	
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Хранение овощей ( в маркированных ёмкостях на поддонах)	✓	
Наличие термометра на складе/температурный режим	✓	
Санитарное состояние складов	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
<b>Холодильники</b>		
Маркировка	✓	
Термометры	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие снеговой шубы	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
Условия хранения суточных проб ( утренняя и послеобеденной)	✓	
<b>Мясной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
<b>Овощной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
<b>Мучной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
<b>Цех горячего</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Состояние электрооборудования	✓	
Наличие заземления, наличие резиновых коврик	✓	
Состояние вытяжки	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	✓	
<b>Хранение и использование яиц</b>		
Условия приемки яиц	✓	
Условия хранения яиц	✓	
Емкость для мытья яиц	✓	
Средство для мытья яиц	✓	
Бактерицидная лампа	✓	
<b>Буфет</b>		
Прайс заверенный печатью	✓	
Наличие ценников	✓	
Условия хранения	✓	
Условия реализации	✓	

Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
<b>Документы</b>	✓	
Санитарные книжки сотрудников столовой	✓	
Сертификаты соответствия	✓	
Срок реализации поступившей продукции	✓	
Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам	✓	
Технологические карты	✓	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	✓	
Журнал «С-витаминизации»	✓	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	✓	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока	✓	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц	✓	
Журнал генеральных уборок	✓	
Журнал температурного режима холодильников	✓	
<b>Бытовая комната</b>	✓	
Наличие трех комплектов спец.одежды	✓	
Шкаф для верхней одежды	✓	
Шкаф для спец одежды	✓	
Душевая комната	✓	
Туалет для персонала ( наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	✓	
Внешний вид сотрудников столовой ( чистота формы, аккуратность)	✓	
<b>Итого</b>	✓	

В результате проверки установлено:

Шекерее Наталье Сергеевне тамашад салмакта тиксеринде,  
тамашад жанын кийинде, стага турган. Тиксеринде балдо,  
аксаан иш таза. Ведомостар жупушан жеткен.

Подписи комиссии :



Заведующая столовой



А.Мамина