

АКТ ПРОВЕРКИ

Учреждение: МОУ НОШ – д/с д. Миндерево

Руководитель: Маштакова Анастасия Сергеевна

Дата проверки: 08.09.2023

Цель проверки: проф. контроля сервировки питания

НАИМЕНОВАНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ и виды работ	ВЫПОЛНЕНЫ РАБОТЫ	ПРИМЕЧАНИЕ
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	ведется	
Сертификаты и декларации на продукты. Хранение и сроки реализации	имеется	
Журнал здоровья	ведется	
Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (скоропортящихся)	ведется	
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (градусник)	ведется	
Журнал учета температурного режима склада (приборы)	ведется	
Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования	ведется	
Ведомость контроля за рационом питания	имеется	
Меню: ежедневное (обеденный зал и на сайте школы)	имеется ведется	
12-дневное меню, Меню-требование	имеется	
Программа производственного Контроля (хассп)	имеется	
Обработка яйца (инструкция)	соблюдается	
Халат и полотенце	имеется	
Технологические карты 12 дневное меню	имеется	
Соблюдение согласно сан норм. согласно санпину и 12 дн. меню	соблюдается	
Соблюдение условий организации	соблюдается	Одноразовые Маски Перчатки инструкции
Суточные пробы	имеется	
Контрольные порции блюд		
На раздаче		
График обработки хлебницы	имеется	
Меркурий	+	
Уборка пищеблока (инструкции и ответственные)	ведется	
Бракераж блюд на раздаче (выход блюд		
Температура подачи блюд	ведется	
Оценка качества . культура обслуживания)		
Сроки и маркировка продуктов питания	ведется	
И соблюдение условия хранения		
Информационный стенд	имеется	
Книга жалоб и предложений		
Учеба по организации горячего питания(составление ежедневного меню и меню-требование и прочие вопросы)	сф. уч	

ЗАМЕЧАНИЯ нет

РЕКОМЕНДАЦИИ

Подпись проверяющего:

Вед. Купцова Е.А. / О/ / Купцова Е.А. /

Подпись руководителя:

Маштакова Анастасия Сергеевна / Енд. Купцова Е.А. /

АКТ ПРОВЕРКИ

Учреждение: МОУ НОШ – д/с д. Миндерево

Руководитель: Маштакова Анастасия Сергеевна

Дата проверки: 19.10.2023

Цель проверки: определение санитарно-гигиенических условий, ф. контроля

НАИМЕНОВАНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ и виды работ	ВЫПОЛНЕНЫ РАБОТЫ	ПРИМЕЧАНИЕ
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	ведется	
Сертификаты и декларации на продукты. Хранение и сроки реализации	имеются	
Журнал здоровья	ведется	
Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (скоропортящихся)	ведется	
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (градусник)	ведется	
Журнал учета температурного режима склада (приборы)	ведется	
Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования	ведется	
Ведомость контроля за рационом питания	имеется	
Меню: ежедневное (обеденный зал и на сайте школы)	имеется ведется	
12-дневное меню, Меню-требование	имеется	
Программа производственного Контроля (хассп)	имеется	
Обработка яйца (инструкция) Халат и полотенце	соблюд.-ся имеется	
Технологические карты 12 дневное меню Соблюдение согласно сан норм. согласно санпину и 12 дн. меню	имеется соблюд.-ся	
Соблюдение условий организации	соблюд.-ся	Одноразовые Маски Перчатки инструкции
Суточные пробы Контрольные порции блюд На раздаче	имеется	
График обработки хлебницы Ртутный	имеется +	
Уборка пищеблока (инструкции и ответственные)	ведется	
Бракераж блюд на раздаче (выход блюд Температура подачи блюд Оценка качества . культура обслуживания)	ведется	
Сроки и маркировка продуктов питания И соблюдение условия хранения	соблюд.-ся	
Информационный стенд Книга жалоб и предложений	имеется	
Учеба по организации горячего питания(составление ежедневного меню и меню-требование и прочие вопросы)	ведется	

ЗАМЕЧАНИЯ замечаний нет

РЕКОМЕНДАЦИИ

Подпись проверяющего:

Байт Е.Д. Орт / Орлова В.А.

Подпись руководителя:

М. / А.С. Маштакова.