

Акт

внутренней проверки пищеблока ГБОУ СОШ с.Подстепки

от 14.04

2025

10¹⁵

время

Комиссия в составе: Верясова И.А., Слепова С.А., Крутоярова Л.В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

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

Замечания и рекомендации по проверке: _____

Члены комиссии:

И.А.Верясова

Верясова

С.А.Слепова

Слепова

Л.В. Крутоярова

Крутоярова