

Акт

внутренней проверки пищеблока ГБОУ СОШ с.Подстепки

от 21.10

2026

11.20

время

Комиссия в составе: Головастикова Н.Н., Верясова И.А., Гаврикова Л.В., 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	в наличии
Ведение бракеражного журнала готовой продукции	в наличии
Наличие специальных комплектов одежды у персонала и условия хранения инвентаря	в наличии
Наличие и условия хранения дезинфицирующих средств	соответствует
Чистота и целостность столовых приборов	соответствует
Наличие достаточного количества посуды и внутреннего инвентаря на пищеблоке	в наличии
Суточная проба (срок хранения 48 часов)	соответствует
Соблюдение норм и правил хранения продуктов питания	соответствует
Наличие необходимой информации на стенде столовой	в наличии
Соответствие документации на продукты, поступающие на пищеблок	соответствует
Наличие деклараций/сертификатов на продукты	в наличии
Состояние вентиляционной системы	соответствует
Наличие термометров	в наличии
Нарушения в зале столовой/пищеблоке	нет

Замечания и рекомендации по проверке: _____

Члены комиссии:

Н.Н.Головастикова

И.А.Верясова

Л.В.Гаврикова

С.А.Слепова

Л.В. Крутоярова