

проверки организации питания в школьной столовой ГБОУ школа 207

“ 21 ” февраля 202 4 года

г. Санкт-Петербург

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии в составе:

1. Мурзас Наталья Владимировна
2. Вильберг Татьяна Владимировна
3. Шарофутдинова Лунабара Аликхановна
4. _____

составили настоящий акт о том, что провели проверку столовой и пищеблока, расположенных по адресу: г. С.-Пб., Невский пр. д. 108

В ходе проверки было установлено следующее:

1. Меню:

- Состав соответствует
- Вес соответствует
- Соответствие вкусовых качеств _____
- Наличие меню в зале в наличии
- Соответствие температурного режима отпуска готовых блюд:
Буфет соответствует меню, уценники в наличии
- Горячее питание соответствует
- Условия хранения и реализации скоропортящихся продуктов соответствует нормам
- Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню соответствует

2. Состояние посуды и приборов:

- Внешний вид/целостность чистая, целая
- Чистота чистая
- Количество в комплекте

3. Состояние оборудования:

- Холодильное чистое, исправное
- Технологическое чистое, исправное
- Плиты исправные, чистые
- Мойка чистая
- Столы чистые

4. Наличие документации:

- Наличие графика работы столовой в наличии
- Наличие графика приёма пищи обучающимися в наличии
- Наличие сертификатов на продукцию в наличии

5. Внешний вид сотрудников пищеблока в надлежащем

6. Наличие специальных комплектов одежды в наличии

7. Внешний вид дежурных _____

8. Сопровождение учителями обучающихся на завтрак /обед сопровождением

9. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены не работают 2 душильные автомата без рук

10. Наличие мыла, дезинфицирующих средств в наличии

11. Проведение уборки в обеденном зале после каждой перемены проводится

12. Предложения и рекомендации членов комиссии

В ходе предквалификационной для соблюдения личной тишины
работ на пищевых объектах; не работать в узком пространстве
для сушки рук

13. Подписи:

Мухомов А.В.
Вильберг Т.В.
Шарофутдинова М.А.

