

В ходе проверки выявлено  
столовая № 504 "Трапезная СМ" <sup>3</sup>  
19.03.2021 г. выявлено:

В зале фрезной, столов и остатков пищи  
кitchen и напитков, столовая прибор  
с тарелками выданы.

Фрезная кухня в санитарном помещении  
кitchen, расставленные крупы не стелются.  
Фрезной комбинат с маркировкой зонах.  
Отсутствие фрезной уборки помещений  
и мойки оборудования. В издательстве  
тарелки комбинат не хранятся  
продукты без упаковки, без сроков годности  
и даты выработки. Также с фрезной  
кitchen. Также многообразие продуктов  
(шоурри) хранятся не в комбинате.  
Не соблюдаются условия хранения  
продуктов.

Нарушение санитарных требований.  
кitchen kitchen. На момент проверки  
в зоне свернутой сметаны, рис не  
готовят, особенно не помещают в контейнер.  
Также нарушается при выводе блюд  
и не контролируется.

Отсутствие маркировки и маркировки,  
фрезной тарелки и тарелки  
кitchen kitchen.

На производстве и в санитарии  
кitchen kitchen очень грязно, kitchen  
антисанитария.

Процедура приема мер и  
осуществления контроля за санитарией  
кitchen kitchen, производство  
и санитарии kitchen. В производстве  
кitchen, кухня выдана kitchen  
для проверки kitchen kitchen  
программа и потребности.

Людмила С. В. Федорова Е. В. М.  
Жидкова Е. А. Ж

**АКТ**  
**проверки организации питания и санитарного состояния школьной столовой**  
**МБОУ «Пламенная СОШ»**

Дата проверки: 19.03.2022г

Время проверки: 11 30

Состав комиссии: члены комиссии: Зубова и председатель рад. раем;  
Старикова О.А, Хазова С.В, Давыдова Е.А, Макашова Е.В,  
Маслова Н.Н, Лебедева Ю. В

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1. Технологическое и холодильное оборудование – исправно, не исправно
  2. Нарушения в пищеблоке: хранение и нарушение хранения  
сохранение продовольствия, продукты хранятся без  
упаковки
  3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока:  
комиссия антисанитария сотрудников комиссии
  4. Нарушения в зале столовой \_\_\_\_\_
  5. Чистота и целостность столовых приборов \_\_\_\_\_
  6. Меню: соответствует, не соответствует
  7. Вкусовые качества блюд: соответствует, не соответствует.
  8. Объемы на выходе готовых блюд соответствует, не соответствует.
  9. Соблюдение температурного режима \_\_\_\_\_
  10. Качество питания: много блюд осталось нетронутыми, съели более половины, съели всё.
  11. Суточная проба: имеется \ не имеется.
  12. Бракеражный журнал готовой продукции: имеется, не имеется.
  13. Классные руководители сопровожают / не сопровождают учащихся на обед.
- Замечания и рекомендации проверки: \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**Члены комиссии:**

члены комиссии: Зубова - Лебедева Ю. В. Пред.  
Председатели рад. Комитетов: Анникова / Д. Д.,  
Макашова Е. В. ОП,