

## Акт проверки.

13 апреля 2018 г.

В ходе проверки был проверен режим работы столовой и буфета, расписание перемен для принятия пищи, меню, качество приготовленной пищи, условия хранения продуктов.

1. Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах. Поставщик/школа 1 раз в месяц
2. Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.
3. Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования.
4. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра.
5. Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время
6. Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.
7. Соблюдается график проведения генеральных уборок.
8. Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню.
9. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка.
10. Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка.
11. В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.

В ходе проверки были выявлены нарушения:

- После приема пищи стаканы с не выпитым напитком оставляются на столах для следующего класса.
- Готовая продукция (выпечка) не прикрыта, поэтому ребята перебирают ее.

Члены комиссии:

 Тушина Е. А.  
 Суханова Н. В.  
 Решетникова О. А.