

А К Т
проверки организации и качества питания в столовой
на базе МОБУ СОШ №10 имени атамана С.И.Белого

Дата: « 06 » 10 2023г.

Нами комиссией в составе:

1. Сорова И.С.
2. Бажинова Ю.В.
3. Осипенко О.А.

осуществлена проверка организации и качества питания в столовой, в ходе которой установлено следующее:

Количество детей 1 смена 436
Фактическое количество на « 06 » 10 2023г. 271 (1-4) чел.
Наличие ежедневного меню, соответствующего примерно 10-ти дневному меню
Соответствует

Ведение отчетной документации (журналов) на пищеблоке

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Журнал бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья

Ведомость контроля за рационом питания

Гигиенический журнал (сотрудники)

Журнал регистрации и контроля работы бактерицидной установки

Журнал здоровья

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

Наличие контрольного блюда есть

Наличие суточных проб есть

Наличие качественного удостоверения, сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность поступающих

продуктов, товарно-транспортная накладная с декларацией соответствия

Отобраны на контроль, взвешены, проведена оценка вкусовых качеств следующих блюд:

№ П.п.	Наименование блюда	Вес по меню	Фактический вес	Вкусовые качества (хор., уд., неуд.)
1	Овощи партер (свежие помидоры)	60	60	хор.
2	Яблоки из соевых с функцией	200	200	хор.
3	Чай с сахаром с лим.	200	200	хор.
4	Фрукты свежие (груши)	140	140	хор.



Соблюдение санитарных норм и правил работниками пищеблока:

Работники пищеблока санитарные нормы соблюдают (перчатки, кофман, фартук)

Особое мнение комиссии по результатам проверки:

Продать работу столовой на сегодняшний день хорошо

Подписи членов комиссии:

Саркова И. С. 
Александров Ю. С. 
Овчинникова О. А. 