

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

Дата: « 08 » 09 2023г.

Нами комиссией в составе:

1. Абакумова Ю.В.
2. Морозова Т.В.
3. Осипенко О.А

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

Количество детей ¹⁻⁴ 433 смена 1
Фактическое количество на « 08 » 09. 2023, 2023г. 891 (1-4) чел.
Наличие ежедневного меню, соответствующего примерному 10 -ти дневному меню

есть в наличии
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)	Байтос из филе курицы гр.	90	90	хор
2)	Соте из кабачков	150	150	хор
3)	Каша с мясной	200	200	хор
4)	Несеное йогурт в шоколаде	30	30	хор

Соблюдение санитарных норм и правил работниками пищеблока:

Сотрудники столовой соблюдают все нормы санитарии. Перчатки и головные уборы носят. Находятся в спец. форме

Особое мнение комиссии по результатам проверки:

Признать работу столовой хорошей

Подписи членов комиссии:

Банников Ю. В. *Анн*
Игнатьев Т. В. *Мерканти*
Осипов О. А. *О*