

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

Дата: « 13 » 10 2023г.

Нами комиссией в составе:

1. Доггорина Е.И.
2. Великова С.С.
3. Осипенко О.А

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

Количество детей 2 смена 436
Фактическое количество на « 13 » 10 2023г. 873 чел.
Наличие ежедневного меню, соответствующего примерному 10 -ти дневному меню

в кампечи
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 в кампечи
Наличие суточных проб в кампечи
Наличие качественного удостоверения, сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность поступающих продуктов, товарно-транспортная накладная с генерацией 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	<u>суп картофельный с картофелем</u>	<u>215</u>	<u>215</u>	<u>удов.</u>
2.	<u>Етими мени и говядина с томатным соусом</u>	<u>140</u>	<u>140</u>	<u>хор.</u>
3.	<u>каша гречневая с овощами</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>уд.</u>
4.	<u>Кисель морков.-я.</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>хор.</u>

Соблюдение санитарных норм и правил работниками пищеблока:

Санитарные нормы работники пищеблока соблюдают.

Особое мнение комиссии по результатам проверки:

Признать работу столовой удовлетворительной

Подписи членов комиссии:

Насупкина Е.А. Богородина
Волкова С.С. Рамлева

Осипенко О.А. Ру.