

А К Т

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

Дата: « 15 » 09 2023г.

Нами комиссией в составе:

1. Шерехане Т.Б.
2. Кореньков С.А.
3. Осипенко О.А.

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

Количество детей <sup>1-4</sup> 438 смена 2  
Фактическое количество на « 15 » 09 2023г. 268 (1-4) чел.  
Наличие ежедневного меню, соответствующего примерному 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 в количестве

Наличие суточных проб в количестве

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

продуктов, товарно-транспортная накладная с декларациями соответствует.

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)	Суп картофель. с горош.	200	200	уд.
2)	Рагу овощей с кашей	150	150	хор.
3)	Байтас (поштими)	90	90	хор.
4)	какао на молоке	200	200	хор.

Соблюдение санитарных норм и правил работниками пищеблока:

Санитарные нормы работниками  
пищеблока соблюдаются.

Особое мнение комиссии по результатам проверки:

На созданных условиях приема  
работы в столовой удовлетворен.

Подписи членов комиссии:

Григорьева Т. В.  
Колесникова Е. А.  
Семенина О. А.