

А К Т

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

Дата: « 22 » 09 2023г.

Нами комиссией в составе:

1. Сирцова И.С.
2. Бакумов Ю.В.
3. Осипенко О.А

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

Количество детей ¹⁻⁴ 434 смена 1
Фактическое количество на « 22 » 09 2023г. 892 (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 в наличии

Наличие суточных проб есть

Наличие качественного удостоверения, сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность поступающих продуктов, товарно-транспортная накладная с регистрацией соответ.

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>Соте из кабачков</u>	150	150	<u>хор.</u>
2)	<u>Байтос из филе кур. ч.</u>	90	90	<u>хор.</u>
3)	<u>Какао с молоком</u>	200	200	<u>хор.</u>
4)	<u>Пирог "Палочка песочная" в масле</u>	30	30	<u>хор.</u>

Соблюдение санитарных норм и правил работниками пищеблока:

Соблюдение норм и правил
соблюдения

Особое мнение комиссии по результатам проверки:

Качество работы столовой
неудовлетворительно

Подписи членов комиссии:

Суркова И.С.
Давыдова Ю.В.
Осипенко О.И.