

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

Дата: « 29 » 09 2023г.

Нами комиссией в составе:

1. Васильева С.С.
2. Мерзихин Т.В.
3. Осипенко О.А.

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

Количество детей ¹⁻⁴ 437 смена 2
Фактическое количество на « 29 » 09 2023г. 871 чел.
Наличие ежедневного меню, соответствующего есть примерному 10 -ти дневному меню

есть
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 регистрацией 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)	Суп картоф. гороховый	200	200	хор.
2)	Рис отварной с овощами	150	150	хор.
3)	Каша на молоке	200	200	хор.
4)	Фрукты свежие груши	145	145	хор.

Соблюдение санитарных норм и правил работниками пищеблока:

Работники соблюдают нормы: перекладки с
головой уборки кожаных на кухню
каждый выполнял работ. пищеблока.

Особое мнение комиссии по результатам проверки:

Президенту работы столовой
каждый

Подписи членов комиссии:

Валкова С.С. Валков
Мерихина Т.В. Мерихин
Савченко О.А. Савченко