

А К Т

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

Дата: « 08 » 12 2023г.

Нами комиссией в составе:

1. Валкова С.С.
2. Дакучица Ю.В.
3. Осипенко О.А

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

Количество детей 1 смена 437 (1-4)
Фактическое количество на « 08 » 12 2023г. 872 (1-4) чел.

Наличие ежедневного меню, соответствующего соответствует примерному 10 -ти дневному меню

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 в кешити

Наличие суточных проб есть в кешити

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

продуктов, товарно-транспортная накладная
с земли разлитый 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)	Стрипс ^{куриц. груд!} (фр. и филе)	90	90	хор.
2)	Каша с мясом	200	200	хор.
3)	Рагу овощей	150	150	хор.
4)	Печенье ^{Паштет} песочн. в сах.	30	30	хор.



Соблюдение санитарных норм и правил работниками пищеблока:

Работники пищеблока соблюдают
все нормы и правила санитарии.

Особое мнение комиссии по результатам проверки:

На данной день принять работу
столовой полностью.

Подписи членов комиссии:

Волкова С.С. 
Адашова Ю.В. 
Осипенко О.В. 