

А К Т

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

Дата: « 15 » 12 2023г.

Нами комиссией в составе:

1. Жережин В.Б.
2. Ледяшова Е.А.
3. Осипенко О.А.

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

Количество детей 2 смена 437 (1-4)
Фактическое количество на « 15 » 12 2023г. 874 (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 бракеража 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 соль в каше

Наличие суточных проб соль в каше

Наличие качественного удостоверения, сопроводительных документов, подтверждающих
происхождение, качество и безопасность поступающих
продуктов, товарно-транспортная накладная
на соевое молоко с жиром 18% 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 с макарон ^{щг.}	200	200	хор.
2)	Товарики с варч. тунисом	200	200	хор.
3)	Каша на молоке	200	200	хор.
4)	Фруктовый салат	100	100	хор.

Соблюдение санитарных норм и правил работниками пищеблока:

Работники пищеблока соблюдают
все санитарные нормы и правила

Особое мнение комиссии по результатам проверки:

Признает работу столовой
хорошей

Подписи членов комиссии:

Мерзляк В.Б. [подпись]
Ворожков Е.А. [подпись]
Осипов О.А. [подпись]