

А К Т

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

Дата: « 12 » января 2024г.

Нами комиссией в составе:

1. Мерехина Т.В.
2. Аванунова Ю.В.
3. Осипенко О.А

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

Количество детей 2 смена 438
Фактическое количество на « 12 » января 2023г. 876 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 есть в наличии

Наличие суточных проб есть в наличии

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

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 картофельный с крутой кашей и т.	230	230	уд
2	Говядина, тушен. с картошкой	100	100	хор.
3	Рис отварной в д.	150	150	хор.
4	200 кашею и клубок шпината	200	200	хор.

Соблюдение санитарных норм и правил работниками пищеблока:

Все работники пищеблока соблюдают все санитарные нормы и правила

Особое мнение комиссии по результатам проверки:

На данный день принять работу столовой удовлетворительной

Подписи членов комиссии:

Меродина Т.Б. 10/10/2011
Баница Ю.В.
Осипов О.Г.