

А К Т

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

Дата: « 01 » 03 2024г.

Нами комиссией в составе:

1. Сурнова И.С.
2. Адашова Ю.В.
3. Осипенко О.А

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

Количество детей 2 смена 458 (1-4)  
Фактическое количество на « 01 » 03 2024г. 896 (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 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 печатью организации с сайта производителя

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	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	205	205	хор.
2	Рисовый каша с маслом	100	100	хор.
3	Пюре картофельное	150	150	хор.
4	Каша из смеси крупяной	200	200	хор.

Соблюдение санитарных норм и правил работниками пищеблока:

Работники столовой соблюдают  
все нормы и правила

Особое мнение комиссии по результатам проверки:

На сегодняшний день принята работа  
столовой норматив

Подписи членов комиссии:

Суркова И.С. И Сурков  
Александр Ю.В. Ам  
Вашкина О.И. С