

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

Дата: « 02 » 02 2024г.

Нами комиссией в составе:

1. Войкова С.С.
2. Терехина Т.В.
3. Осипенко О.А

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

Количество детей 1 смена 439 (1-4)
Фактическое количество на « 02 » 02 2024г. 872 (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 в наличии

Наличие суточных проб есть в наличии

Наличие качественного удостоверения, сопроводительных документов, подтверждающих
происхождение, качество и безопасность поступающих
продуктов, товарно-транспортные накладные
с декларацией 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	<u>Людмила и творог с сахаром и корицей</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>хор.</u>
2	<u>Канарка на молоке</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>хор.</u>
3	<u>Мед рисов-пюре и я</u>	<u>16</u>	<u>16</u>	<u>хор.</u>
4	<u>Фрукты свежие</u>	<u>115</u>	<u>115</u>	<u>хор.</u>

Соблюдение санитарных норм и правил работниками пищеблока:

Работники пищеблока соблюдают
все нормы и правила

Особое мнение комиссии по результатам проверки:

на данной день принять работу
столовой, коридора

Подписи членов комиссии:

Валкова С.С. Валова

Терехина Т.Б. Терехина

Осипенко О.А. Осипенко