

А К Т

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

Дата: « 09 » 02 2024г.

Нами комиссией в составе:

1. Сирнова И.С.
2. Добрушова Ю.В.
3. Осипенко О.А.

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

Количество детей 2 смена 438 (1-4)
Фактическое количество на « 09 » 02 2024г. 876 (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 в наличии

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

продуктов, товары - транспортная компания с документами 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>Суп картофельный с сырными крутонами</u>	<u>215</u>	<u>215</u>	<u>хор.</u>
2)	<u>Котлеты "Нежные"</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>хор.</u>
3)	<u>Пюре картофельное</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>хор.</u>
4)	<u>Кисель плодово-ягодный</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>хор.</u>

Соблюдение санитарных норм и правил работниками пищеблока:

Работники пищеблока соблюдают
все нормы и правила

Особое мнение комиссии по результатам проверки:

Несоблюдение правил гигиены
работы столовой посуды

Подписи членов комиссии:

Серкова И.С. И Серкова
Александров Ю.В. И
Осипова О.В. И