

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

Дата: « 16 » 02 2024г.

Нами комиссией в составе:

1. Долгоруков С.А.
2. Васильева С.С.
3. Осипенко О.А

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

Количество детей 1 смена 329 (2-4) 1кл. кашки.  
Фактическое количество на «        »        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 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 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 документами 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	Аудит из твердого сыра и слив.	130	130	хор.
2	Кокос на масле	200	200	хор.
3	Масло сливоч.	10	10	хор.
4	Фрукты свежие	115	115	хор.

Соблюдение санитарных норм и правил работниками пищеблока:

Все работницы столовой соблюдают все нормы и правила

Особое мнение комиссии по результатам проверки:

Не рекомендуется для продолжения работы столовой

Подписи членов комиссии:

Носорожен Е.И. Носорожен  
Васильева С.С. Васильева  
Семенин О.А.