

А К Т

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

Дата: « 19 » 01 2024г.

Нами комиссией в составе:

1. Шерехина Т.Б.
2. Дорожнев Е.А.
3. Осипенко О.А.

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

Количество детей 1 смена 437
Фактическое количество на « 19 » 01 2024г. 845 (1-4) чел.
Наличие ежедневного меню, соответствующего примерному 10 -ти дневному меню
есть в календаре

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 календаре

Наличие суточных проб есть в календаре

Наличие качественного удостоверения, сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность поступающих продуктов, товарно-транспортная накладная 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	Творог из творога с изюмом и сырком	150	150	хор.
2	Каша на молоке	200	200	хор.
3	Хлеб пшеничный	20	20	хор.
4	Фрукты свежие	100	100	хор.

Соблюдение санитарных норм и правил работниками пищеблока:

Работники пищеблока соблюдают
все нормы и правила

Особое мнение комиссии по результатам проверки:

на следующий день провести
работу столовой полностью

Подписи членов комиссии:

Зверева Т.Б. [подпись]
Подгорная Е.А. Подгорная
Осипова О.И. [подпись]