

А К Т

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

Дата: « 26 » 01 2024г.

Нами комиссией в составе:

1. Сержова И.С.
2. Белущиха Ю.В.
3. Осипенко О.А

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

Количество детей 2 смена 438  
Фактическое количество на « 26 » 01 2024г. 877 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-транспортные накладные  
с регистрацией 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	Суп картофельный с свеклой и крутой	215	215	хор.
2	Котлеты "Кремль"	100	100	хор.
3	Пюре картофельное	150	150	хор.
4	Кисель плодово-ягод.	200	200	хор.

Соблюдение санитарных норм и правил работниками пищеблока:

Все работники пищеблока соблюдают санитарные нормы и правила

Особое мнение комиссии по результатам проверки:

На данный день принята работа столовой хорошей.

Подписи членов комиссии:

Саркова И.С. Шурман  
Абдурашидов Ю.Б. ✓

Османов О.А. ✓