

А К Т

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

Дата: « 05 » 04 2024г.

Нами комиссией в составе:

1. Вилкова С. С.
2. Абакумова Ю. В.
3. Осипенко О.А

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

Количество детей 1 смена 434  
Фактическое количество на « 05 » 04 2024г. 873 (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 декларациями соответствия

Отобраны на контроль, взвешены, проведена оценка вкусовых качеств следующих блюд:

№ П.п.	Наименование блюда	Вес меню	по	Фактический вес	Вкусовые качества (хор., уд., неуд.)
1.	Творог из творога с сахаром и сметаной	150		150	хор.
2.	Какао на молоке	200		200	хор.
3.	Хлеб ржаной-пшеничный	16		16	хор.
4.	Фрукты свежие яблоки	113		113	хор.

Соблюдение санитарных норм и правил работниками пищеблока:

Работники столовой соблюдают  
все санитарные нормы и правила

Особое мнение комиссии по результатам проверки:

На дальнейшее время продолжать работу  
столовой без замечаний

Подписи членов комиссии:

Василова Р.С. Васильева  
Иваново И.В. АИ  
Осипово О.А. АИ