

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

Дата: « 12 » 04 2024г.

Нами комиссией в составе:

1. Меркушина Т.Б.
2. Сирнова И.С.
3. Осипенко О.А

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

Количество детей 2 смена 439  
Фактическое количество на « 12 » 04 2024г. 873 (1-4) чел.  
Наличие ежедневного меню, соответствующего примерному 10 -ти дневному меню

сеть в камешки  
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 сеть в камешки  
Наличие суточных проб сеть в камешки  
Наличие качественного удостоверения, сопроводительных документов, подтверждающих  
происхождение, качество и безопасность поступающих  
продуктов, товарно-транспортная накладная  
с генеральной подписью 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 грибами крутой</u>	<u>215</u>	<u>215</u>	<u>хор.</u>
2.	<u>Котлеты, котлеты</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>хор.</u>
3.	<u>Суп картофельный</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>хор.</u>
4.	<u>Кисель ягодный</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>хор.</u>

Соблюдение санитарных норм и правил работниками пищеблока:

Работники столовой соблюдают  
все санитарные нормы и правила

Особое мнение комиссии по результатам проверки:

Хорошо работу столовой

Подписи членов комиссии:

Мережин Т. В.  
Сирова И. С.  
Осенний О. А.