

А К Т

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

Дата: « 15 » 03 2024г.

Нами комиссией в составе:

1. Лазоркина Е.А.
2. Давыдова Ю.В.
3. Осипенко О.А

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

Количество детей 1 смена 435
Фактическое количество на « 15 » 03 2024г. 883 (1-4) чел.
Наличие ежедневного меню, соответствующего примерному 10 -ти дневному меню
есть в копилке

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 в копилке

Наличие суточных проб есть в копилке

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 по меню	Фактический вес	Вкусовые качества (хор., уд., неуд.)
1.	<u>Духи из творога с изюмом и слив. м.</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>хор.</u>
2.	<u>Канаэ на молоке</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>хор.</u>
3.	<u>Лед печеночный</u>	<u>25</u>	<u>25</u>	<u>хор.</u>
4.	<u>Фрукты свежие</u>	<u>113</u>	<u>113</u>	<u>хор.</u>

Соблюдение санитарных норм и правил работниками пищеблока:

Работники столовой соблюдают все санитарные нормы

Особое мнение комиссии по результатам проверки:

На данный день принять работу столовой можно

Подписи членов комиссии:

Александр Е.А. Подгорна
Александр Ю.А. Лиз
Осипов О.А. [подпись]