

А К Т

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

Дата: « 22 » 03 2024г.

Нами комиссией в составе:

1. Мережина Т.Б.
2. Сырова И.С.
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 « 22 » марта 2024г. 871 чел.  
Наличие ежедневного меню, соответствующего примерному 10 -ти дневному меню  
есть в кашими.

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 кашими

Наличие суточных проб в кашими

Наличие качественного удостоверения, сопроводительных документов, подтверждающих  
происхождение, качество и безопасность поступающих  
продуктов, товарно-транспортная накладная с документами 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 картофель с свеклой</u>	<u>215</u>	<u>215</u>	<u>хор</u>
2.	<u>Котлеты, мясные</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>хор.</u>
3.	<u>Суп картофельный</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>хр</u>
4.	<u>Кисель медово-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:

на данный момент принять работу  
столовой удовлетворительной

Подписи членов комиссии:

Игнатьев Т.Б. [подпись]  
Смирнов И.С. [подпись]  
Осипов О.А. [подпись]