

АКТ № 1 от 10.09.2024 г.

Проверки комиссией качества питания обучающихся МБОУ «Новотырышкинская СОШ»

От «10» сентября 2024 г.

Комиссия в составе:

1. Дамингер В.Я
2. Сергеев С.А
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

Провели проверку по следующим вопросам:

1. Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Меню десятидневное, ежедневное _____
3. Наличие «Журнала бракеража готовой продукции» имеется
4. Наличие «Гигиенического журнала» имеется
5. Качество готовой продукции:

Предмет контроля Завтрак (завтрак, обед, полдник).

Блюда, представленные для проверки, согласно меню

Компот из смеси сухофруктов с сахаром
Тюшидора светлые, хлеб пшеничный
Гарнир гороховое пюре
Котлета запеченная в соусе (красной основной)

Внешний

вид: соответствует готовому блюду, без посторонних
примесей

Вес: соответствует возрастной категории

Консистенция: консистенция гарнира пюреобразная,
соответствует требованиям

Цвет: _____

Запах: без посторонних запахов

Вкус: соотв. представленным блюдам.

6. Санитарное состояние пищеблока хорошее

6.1. Наличие технологического и холодильного оборудования (достаточное количество или нет) все исправном состоянии, достаточное кол-во

6.2. Обеспеченность кухонным инвентарем, разделочными досками и их

маркировка в достаточном кол-ве

6.3. Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами имеется

6.4. Учет температурного режима холодильного оборудования ведется

6.5. Наличие на пищеблоке инструкций по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, мытье посуды, обработке яиц инструкции имеются

6.6. Наличие журнала учета текущих уборок имеется

6.7. Наличие журнала учета генеральных уборок _____

6.8. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами и место хранения обеспечено, хранятся отдельно

6.9. Уборочный инвентарь (хранение, состояние)

6.10. Наличие весового оборудования имеется

7. Внешний вид сотрудников пищеблока: спец.одежда имеется / спец.одежда отсутствует

- наличие меню на информационном стенде в раздевалках групп (5

групп) меню имеется

- выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, маркировка и ее хранение)

- выполнение норм выдачи пищи выполняются

- организация приема пищи: мытьё рук, сервировка стола, наличие

отходов

8. _____

9. _____

В результате проверки установлено:

санитарное состояние пищеблока хорошее.
Моющими средствами обеспечено.
товарное содержание не обнаружено.
Уборки блюд отбираются.
оборудование в рабочем состоянии

Подпись членов комиссии:

1. Дамыров С.А. Д.А.
2. Торгеева С.А. Т.А.
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____