

АКТ № 3

Проверки комиссией качества питания обучающихся МБОУ «Новотырышкинская СОШ»

От 25 мая 2024 г.

Комиссия в составе:

1. Тердеевой С. А.
2. Раменгер Р. Я.
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

1. Молокачой суп картошка
2. Корейской начинкой в шоколад
3. Бутерброд с маслом и сыром
4. Фрукты (яблоки)

Внешний

вид: Молокачой суп высшего вида приятный
расположением к жареному картофелю

Вес: в соответствии с нормами

Консистенция: в соответствии

Цвет: в соответствии

Запах: Триптий, без посторонних запахов

Вкус: Молоко с легким привкусом кокао и сахара.

6. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное

6.1. Наличие технологического и холодильного оборудования (достаточное количество или нет) достаточное

6.2. Обеспеченность кухонным инвентарем, разделочными досками и их маркировка соответствует.

6.3. Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами в норме.

6.4. Учет температурного режима холодильного оборудования соответствует

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

6.6. Наличие журнала учета текущих уборок имеется

6.7. Наличие журнала учета генеральных уборок имеется

6.8. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами и место хранения имеется в соответствии

6.9. Уборочный инвентарь (хранение, состояние) в соответствии, удовлетвори

6.10. Наличие весового оборудования имеется

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

- наличие меню на информационном стенде в раздевалках группы (5

групп) высокий вид, правильный в соответствии, имеется

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

- выполнение норм выдачи пищи соблюдается.

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

отходов в соответствии с расписанием

8.

9.

В результате проверки установлено:

замечаний не обнаружено

Подпись членов комиссии:

1. Топ
2. Роман
3.
4.