

АКТ № 5

Проверки комиссией качества питания обучающихся МБОУ «Новотырышкинская СОШ»

От 28 января 2025г.

Комиссия в составе:

1. Тордоева С.А.
2. Фаленгер С.Я.
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

Провели проверку по следующим вопросам:

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

Предмет контроля завтрак, обед (завтрак, обед, полдник).

Блюда, представленные для проверки, согласно меню завтрак:
гарнир каша перловая, бездрожжевой, каштан су
свежий хлеб, хлеб с корицей, вчерашний свежий
обед: рассольник Ленинградский, курица запеченная, картофель
крекеры, таб с сахаром, хлеб с корицей

Внешний

вид: Все блюда су елика внешне зарегистрированного
соответствуют нормам СанПиН

Вес: соответствует возрастной категории

Консистенция: соответствует норме

Цвет: приятный, соответствует

Запах: соответствует

Вкус: соответствует салу

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. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами и место хранения в соответствии
- 6.7. Уборочный инвентарь (хранение, состояние) соответствует норме
- 6.8. Наличие весового оборудования имеется
7. Внешний вид сотрудников пищеблока: спец.одежда имеется / спец.одежда отсутствует
- наличие меню на информационном стенде - имеется
 - выполнение санитарных требований по организации кормления детей (мытьё посуды, маркировка и ее хранение) в норме.
 - выполнение норм выдачи пищи в соответствии
 - организация приема пищи: мытьё рук, сервировка стола, наличие отходов имеется всё в соответствии с нормой

В результате проверки установлено:

Все требования выполняются в строгое соблюдение всех норм.

Подпись членов комиссии:

1. Романчук Е. В.
2. Тордеева С. А.
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____