

АКТ № 6

Проверки комиссией качества питания обучающихся МБОУ «Новотырышкинская СОШ»

От «28» февраля, 2024 г.

Комиссия в составе:

1. Ромашгер Е. Я.
2. Тордеева С. А.
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, полдник).

Блюда, представленные для проверки, согласно меню

- 1 бутерброд горючий с колбасой и сыром
- 2 каша манная
- 3 кокао с молоком
- 4 хлеб, банан

Внешний

вид: в соответствии с требованиями
технических карт и прочих документов
на данный вид продукции

Вес: в соответствии с возрастной категорией

Консистенция: однородная, вязкая, зерна мягкие

Цвет: свойственный виду крупы

Запах: соответствует заявленному блюду
приятной кухни с молочной

Вкус: приятный, сладковатый.

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 достаточно, соответствуют видам продукта

6.3. Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами в достатке

6.4. Учет температурного режима холодильного оборудования соответствуют

6.5. Наличие на пищеблоке инструкций по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, мытью 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 с нормами.

6.9. Уборочный инвентарь (хранение, состояние) удовлетворительное

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) имеется

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

- выполнение норм выдачи пищи соответствует

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

отходов имеется, соответствуют

8. _____

9. _____

В результате проверки установлено:

По вашим указанным пунктам нарушений не выявлено, все пункты соответствуют в соответствии с нормами.

Подпись членов комиссии:

1 Гордеева С.А. С.А.
2 Полыньев С.А. С.А.
3 _____
4 _____
-