

АКТ № 7

Проверки комиссией качества питания обучающихся МБОУ «Новотырышкинская СОШ»

От 31 марта 2024 г.

Комиссия в составе:

1. Гордеева Елена В.л.
2. Рашидгер Елена Д.к.
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 (завтрак, обед, полдник).

Блюда, представленные для проверки, согласно меню

Суп молочный с макаронами и огурцами
Кефирной напиток
Булочка с маком и сыром
Фрукты (апельсин)

Внешний

вид: соответствует заявленному меню

Вес: соответствует нормам

Консистенция: соответствует готовому блюду

Цвет: соответствует

Запах: Соответствует

Вкус: Соответствует

6. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
- 6.1. Наличие технологического и холодильного оборудования (достаточное количество или нет) В достаточном количестве
- 6.2. Обеспеченность кухонным инвентарем, разделочными досками и их маркировка Обеспечены, маркировка имеется
- 6.3. Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами в дост. кол-ве
- 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 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 соответствует
- 6.9. Уборочный инвентарь (хранение, состояние) соответствует
- 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 на стенде 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 удовлетворительно, холодильное оборудование в работе соответствует, инструкции имеются моющие средства обеспечены

Подпись членов комиссии:

1. Тордеева Е. А.
2. Дамингер С. А.
3.
4.
5.

Тордеева Е. А.
Дамингер С. А.