

АКТ № 4

Проверки комиссией качества питания обучающихся МБОУ «Новотырышкинская СОШ»

От 26 12 2024 г.

Комиссия в составе:

1. Торжеева С.А.
2. Родивантер С.В.
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, обед, полдник).

Блюда, представленные для проверки, согласно меню

Тертые в соусе
Каша гречневая гарнир
Кисель из светлых ягод
Творог пастообразный, мафрина из светлых помидоров

Внешний

вид: соответствует

Вес: соответствует нормам

Консистенция: соответствует готовому блюду

Цвет: соответствует

Запах: соответствует

Вкус: соответствует

6. Санитарное состояние пищеблока

6.1. Наличие технологического и холодильного оборудования (достаточное количество или нет) Кол-во оборуд. в рабочем состоянии, в достаточном кол-во

6.2. Обеспеченность кухонным инвентарем, разделочными досками и их маркировка Обеспечена, маркировка имеется

6.3. Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами в достаточном 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 имеются

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

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 на стенде имеется

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

- выполнение норм выдачи пищи выполняется

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

отходов

8.

9.

В результате проверки установлено:

Санитарное состояние пищеблока удовлетворит.,
Холодильное оборудование в рабочем состоянии
инструкции имеются, моющие средства
обеспечены

Подпись членов комиссии:

Данилов С.А.
Тордеева С.А.
Тордеева