

АКТ № 9

Проверки комиссией качества питания обучающихся МБОУ «Новотырышкинская СОШ»

От 08 апреля 2024 г.

Комиссия в составе:

1. Клименко С.А.
2. Клименко Н.В.
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: отличное

Предмет контроля Завтрак (завтрак, обед, полдник).

Блюда, представленные для проверки, согласно меню

- Гуляш из птицы (курица)
Макарона отварные
Каша из смеси сухих фруктов
Чай без сахара, столовый; Свежий помидор

Внешний

вид: Соответствует, мясо нарезано кусочками, отваренное и тушенное с луком и томатным соусом.
Рисом на гарнир уложен гарнир: макарона отварные

Вес: Соответствует возрастной категории откусывается вес блюда.

Консистенция: Мясо мягкое, сочное; соус однородный

Цвет: Соответствует приготовленному блюду.
Мясо имеет белый цвет.

Запах: Духнетого мяса, муки и томатного пюре

Вкус: Духнетого мяса, муки и томатного пюре

6. Санитарное состояние пищеблока хорошее
- 6.1. Наличие технологического и холодильного оборудования (достаточное количество или нет) Кол-во достаточное, все в рабочем состоянии
- 6.2. Обеспеченность кухонным инвентарем, разделочными досками и их маркировка Соответствует
- 6.3. Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами В достаточном количестве
- 6.4. Учет температурного режима холодильного оборудования Всего в порядке имеется
- 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 Моющие ср-ва обеспечены, место хранения имеется
- 6.7. Уборочный инвентарь (хранение, состояние)
- 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) выполняется
 - выполнение норм выдачи пищи выполняются
 - организация приема пищи: мытьё рук, сервировка стола, наличие отходов Имеется

В результате проверки установлено:
Суточное пюре отбирается, температурное оборудование в рабочем состоянии, посуда продезинфицирована, чистое оборудование соблюдается, моющими средствами обеспечена,

Подпись членов комиссии:

1. Далингер С.В.
2. Киселева И.В.
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

