

АКТ № 8

Проверки комиссией качества питания обучающихся МБОУ «Новотырышkinsкая СОШ»

От «25» 04 2024 г.

Комиссия в составе:

1. Вашингер В. Г.
2. Гордеева С. А.
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 (завтрак, обед, полдник).

Блюда, представленные для проверки, согласно меню

Каши молочная манная (жидкая)
Какао с молоком
Фрукты (яблоко)
Бутерброд мясной с колбасой и сыром

Внешний

Вид: соответствует заявленному менюВес: Соответствует нормамКонсистенция: Каши манная однородная без комочков

Цвет: _____

Запах: без посторонних запахов

Вкус: соотв. представ. блюдам

6. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное

6.1. Наличие технологического и холодильного оборудования (достаточное количество или нет) имеется в достаточном количестве

6.2. Обеспеченность кухонным инвентарем, разделочными досками и их маркировка обеспечено, маркировка соотв.

6.3. Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами обеспечено

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 моющих обеспечено,

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) 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:

Моющие ср-ва обеспечено, холодильное оборудование в рабочем состоянии, столовое прибор. отбираются, санитарное состояние пищеблока удов., инструкции имеются

Подпись членов комиссии:

1. Дашингер В.З. (В.З.)
2. Гурд
3. Гурд
4. Гурд
5. Гурд
6. Гурд
7. Гурд
8. Гурд
9. Гурд
10. Гурд
11. Гурд
12. Гурд
13. Гурд
14. Гурд
15. Гурд
16. Гурд
17. Гурд
18. Гурд
19. Гурд
20. Гурд
21. Гурд
22. Гурд
23. Гурд
24. Гурд
25. Гурд
26. Гурд
27. Гурд
28. Гурд
29. Гурд
30. Гурд
31. Гурд
32. Гурд
33. Гурд
34. Гурд
35. Гурд
36. Гурд
37. Гурд
38. Гурд
39. Гурд
40. Гурд
41. Гурд
42. Гурд
43. Гурд
44. Гурд
45. Гурд
46. Гурд
47. Гурд
48. Гурд
49. Гурд
50. Гурд
51. Гурд
52. Гурд
53. Гурд
54. Гурд
55. Гурд
56. Гурд
57. Гурд
58. Гурд
59. Гурд
60. Гурд
61. Гурд
62. Гурд
63. Гурд
64. Гурд
65. Гурд
66. Гурд
67. Гурд
68. Гурд
69. Гурд
70. Гурд
71. Гурд
72. Гурд
73. Гурд
74. Гурд
75. Гурд
76. Гурд
77. Гурд
78. Гурд
79. Гурд
80. Гурд
81. Гурд
82. Гурд
83. Гурд
84. Гурд
85. Гурд
86. Гурд
87. Гурд
88. Гурд
89. Гурд
90. Гурд
91. Гурд
92. Гурд
93. Гурд
94. Гурд
95. Гурд
96. Гурд
97. Гурд
98. Гурд
99. Гурд
100. Гурд