

Акт

от «11» ноября 2022года

№ 3

О проверке столовой ТМК ОУ «Диксонская СШ» (дошкольная группа) на соблюдения требований санитарных правил и нормативов.

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссией в составе:

Председатель комиссии: Дубровская Н.А.-и.о. директора школы.

Члены комиссии:

1. Хомяченко Е.А. - учитель начальных классов, член трудового коллектива;
2. Коптелова Л.В. - учитель начальных классов, ответственный за организацию питания в школе;
3. Омутьчук Л.М. -повар;
4. Новосёлова В. А.-ученица 10 класса;
5. Николаева И.М. - медицинская сестра диетическая.

Составили настоящий акт о том, что провели проверку столовой пищеблока:

1. Меню школы:

Наименование блюда	Выход по меню	Фактически выход, контрольны й завес	Отклонен ия да / нет	Температу ра подачи блюд	Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция)	Соответствуют технологической карте/Не соответствуют
Завтрак:						
суп молочный гречневый	200/250	200/230	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Какао	180/200г	180/200г	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Хлеб с маслом	40/50	40/50	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Зефир	40	40			Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
2-й завтрак						
Яблоко	90	90	нет		Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Обед:						
Суп картофельн ый с макаронами	200/250	220/260	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
капуста тушёная с мясом	150/180	180	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
томаты в с/с	30	30	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Компот	180/200	180	нет	30°	Соответствует	соответствует

ягодный					гигиеническим требованиям	
хлеб	70	70	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Полдник						
булка	70/80	80	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Чай с лимоном	180/200	180	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
конфета	25	25		14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует

2. Проверка столовой по следующим параметрам:

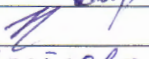
Показатель	Соответствует	Не соответствует
1	2	3
Санитарное состояние пищеблока (визуально)	+	
Соблюдение графика приёма пищи	+	
Наличие меню в зале столовой	+	
Соответствие фактического меню, меню утвержденному Роспотребнадзором	+	
Наличие контрольного блюда на раздаче	+	
Наличие бракеражных журналов сырой и готовой продукции.	+	
Режим питания дошкольников (график, продолжительность времени для приема пищи режим работы столовой)	+	
Соблюдение питьевого режима	+	
Наличие мыла	+	
Наличие дез. средств	+	
Соблюдение сотрудниками пищеблока сан. правил (наличие спецодежды, масок, перчаток)	+	

При проверке 11 ноября 2022 года замечаний нет. Органолептические показатели приготовленных блюд соответствуют норме. Ёмкости промаркированы, согласно их назначению. При мытье посуды используются разрешённые дезинфицирующие моющие средства.

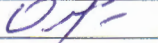
Подписи членов комиссии: председатель комиссии  Н.А. Дубровская

Члены комиссии:  Л.В. Коптелова

 Е.А. Хомяченко

 И.М. Николаева

 В.А. Новосёлова

 Л.М. Омельчук