

## Акт

от «11» ноября 2022года

№ 2

О проверке столовой ТМК ОУ «Диксонская СШ» 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. Островая Н.А. -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	Фактический выход, контрольный завес	Отклонения да / нет	Температура подачи блюд	Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция)	Соответствуют технологической карте/Не соответствуют
<b>Завтрак:</b>						
Суп молочный гречневый	230/250	235/260	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Чай с молоком	200г	200г	нет	75°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Хлеб с сыром	40/10	40/10	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
зефир	40	40	нет		Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
<b>Обед:</b>						
Щи со свежей капустой	230/250	280г	да	75°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Гуляш	100/100	115г	нет	75°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Каша рассыпчатая рисовая	180/200	170	нет	75°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Салат из консервированных огурцов	40/50	60	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Компот из сухофрукт	200г	200г	нет	14°	Соответствует гигиеническим	соответствует

ОВ					требованиям	
хлеб	70	70	да	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 школьников (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)	+	

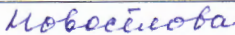
При проверке 11 ноября 2022 года замечаний нет. Органолептические показатели приготовленных блюд соответствуют норме. Ёмкости промаркированы, согласно их назначению. При мытье посуды используются разрешённые дезинфицирующие моющие средства.

Подписи членов комиссии: председатель комиссии  Н.А. Дубровская

Члены комиссии:  Л.В. Коптелова

 Е.А. Хомяченко

 Н.А. Островая

 В.А. Новосёлова

 И.М. Николаева