

Акт

от «07» марта 2024года

№ 4

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

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссией в составе:

Председатель комиссии: Д.А. Низовцева - директор 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. Костюк В.Н. -повар;
4. Новосёлова В. А.-ученица 11 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 й выход, контрольны й завес	Отклонен ия да / нет	Температу ра подачи блюд	Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция)	Соответствуют технологической карте/Не соответствуют
Завтрак:						
Молочный суп с макаронами	180/200	180/200	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Кофейный напиток	180/200г	180/200г	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Вафли	40	40			Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
2-й завтрак						
Яблоко	100	100	нет	15°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Обед:						
Суп с рыбными консервами	200/250	220/260	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Жаркое по - домашнему	180/200	180	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Огурцы консервиро ванные	40	40	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Морс	180/200	200	нет	30°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Хлеб	40	40	нет	14°	Соответствует гигиеническим	соответствует

					требованиям	
Полдник						
Запеканка творожная с джемом	130/150	150	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Чай с лимоном	180/200	180	нет	65°	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 07 марта 2024 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 Низов Д.А. Низовцева

Члены комиссии: Л.В. Коптелова Л.В. Коптелова
Е.А. Хомяченко Е.А. Хомяченко
И.М. Николаева И.М. Николаева
В.А. Новосёлова В.А. Новосёлова
В.Н. Костюк В.Н. Костюк