

Акт

от «13» февраля 2025года

№ 3

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

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии 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. Пугачёва О.И. -повар;
4. Новосёлова Е.А.. - медицинская сестра диетическая.

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

1. Меню школы:

Наименование блюда	Выход по меню	Фактически й выход, контрольный завес	Отклонения да / нет	Температура подачи блюд	Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция)	Соответствуют технологической карте/Не соответствуют
Завтрак:						
Молочный суп с макаронами	120/170	120/170	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Кофейный напиток	150/180г	150/180г	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Вафли	40	40	нет		Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
2-й завтрак						
Яблоко	100	100	нет		Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Обед:						
Суп с рыбными консервами	180/240	180/240	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Горошница	90/120	90/120	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Гуляш	60	60	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Томаты в с/соку	30/50	30/50	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Компот	150/180г	150/180г	нет	30°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует

Хлеб	40	40	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Полдник						
Запеканка творожная с джемом	75/100	75/100	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Чай с лимоном	150/180г	150/180г	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 13 февраля 2025 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 Низовцева Д.А. Низовцева

Члены комиссии:

Хомяченко Е.А. Хомяченко
Коптелова Л.В. Коптелова
Пугачёва О.И. Пугачёва
Новосёлова Е.А. Новосёлова