

Акт

от «13» февраля 2024года

№ 4

О проверке столовой ТМК ОУ «Диксонская СШ» 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. Омельчук Л.М. -повар;
4. Новосёлова Е.А. - медицинская сестра диетическая.

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

1. Меню школы:

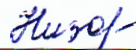
Наименование блюда	Выход по меню	Фактический выход, контрольный завес	Отклонения да / нет	Температура подачи блюд	Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция)	Соответствуют технологической карте/Не соответствуют
Завтрак:						
Каша манная	200/220	250	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Какао	180/200 г	200г	нет	75°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Бутерброд с сыром	60/25	60/25	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Яблоко	60/90	60/90	нет		Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Обед:						
Суп рисовый с томатом	200/250	220/250	нет	75°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Биточки с подливкой	100/20 и 120/20	120/20 и 150/20	нет	75°		
Каша пшенная	180/200	180/200	нет	75°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Салат свекольный	70	70	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Компот из кураги	200г	200г	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
хлеб	60/80	60/80	да	14°	Соответствует	соответствует

					гигиеническим требованиям	
--	--	--	--	--	------------------------------	--



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 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  Д.А. Низовцева

Члены комиссии:  Е.А. Хомяченко

 Л.В. Коптелова
 Л.М. Омельчук

 Е.А. Новосёлова