

Акт

от «14» февраля 2023года

№ 2

О проверке столовой ТМК ОУ «Диксонская СШ» 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. Омельчук 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	Фактический выход, контрольный завес	Отклонения да / нет	Температура подачи блюд	Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция)	Соответствуют технологической карте/Не соответствуют
Завтрак:						
Омлет, кукуруза консервированная	120/150	105/135	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Чай с молоком	200г	200г	нет	75°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Хлеб	40/50	40/50	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Яблоко	100	100	нет		Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Обед:						
Суп вермишелевый	200/250	250/270	да	75°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Котлета	90/100	95/95	нет	75°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Каша рассыпчатая гречневая	180/200	180/200	нет	75°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Помидоры в с/с	40/50	50	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Компот из	200г	200г	нет	14°	Соответствует	соответствует

сухофруктов					гигиеническим требованиям	
хлеб	40/50	40/50	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 14 февраля 2023 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: Коптелова Л.В. Коптелова

Хомяченко Е.А. Хомяченко
Омельчук Л.М. Омельчук
Новосёлова В.А. Новосёлова
Николаева И.М. Николаева