

Акт

от «27» ноября 2024года

№ 1

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

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссией в составе:

Председатель комиссии: Низовцева Д.А.- 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.

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:						
блины	120/140	140	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Напиток кофейный	200г	200г	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
сметана	20г	20г	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Апельсин	50г	50г	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Обед:						
Борщ с капустой и картофелем	200/250	250г	нет	75°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Азу	120/160	120	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Консервированный помидор	20/40	25/50	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Компот из сухофруктов	200г	200г	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Хлеб пшеничный	60/80	60/80	нет	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 27 ноября 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 Лизов Д.А. Низовцева

Члены комиссии:

Е.А. Хомяченко
Л.В. Коптелова
Л.М. Омельчук

Замечание: обратить внимание на сушку чайных бокалов, предварительно тщательно высушить, затем расставить на подносе. Не допускать хранения бокалов во влажной среде.

Лизов Д.А. Низовцева