

Акт

от «07» марта 2024года

№ 3

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 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	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
Кофейный напиток	200г	200г	нет	75°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Бутерброд с сыром	50/70	50/70	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Апельсин	100	100	нет		Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Обед:						
Суп картофельный с крупой	200/250	230/250	да	75°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Плов	200/250	200/250	нет	75°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Томаты в с/с	40/50	50	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Фруктовый напиток	200г	200г	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
хлеб	60/70	60/70	да	14°	Соответствует гигиеническим	соответствует

					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 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: Коптелова Л.В. Коптелова

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