

АКТ № 34

Проверки комиссии осуществления контроля и качества питания в столовой МБОУ «Новокашировская СОШ»

От « 16 » ноября 2024 г.

Комиссия в составе :

- 1 Директор школы Русланович П.Р
- 2 Тумаровой Г.Г. родители 6 класса
- 3 Завхоза Кашева Т.К.

Провели проверку в столовой по следующим вопросам

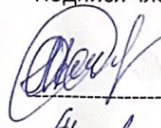
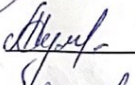

Критерии проверки	Оценка, примечание		
Наличие и оформление ежедневного меню, наличие контрольного меню			
Наименование блюда	выход	Соответствие при взвешивании	Органолептические показатели
1. Салат из св.капусты	0,80	0,80	капуста хрустящая сочная
2. Биточки из рыбы	0,90	0,90	мягкие, пышные
3. Рис отварной	150	150	рис рассыпчатый
4. Чай сладкий с лимоном	200	200	сладкий с кусочками лимона
5. Хлеб ржаной	0,30	0,30	светлый хлеб.
Организация мытья рук учащихся	имеется раковина в достаточном количестве		
Организация приема пищи учащихся	организовано на 60 посадочных мест		
Внешний вид работников столовой, ведение журнала	Обеспечены спец. одеждой открытой		
Наличие у работников спец. одежды	Обеспечены (3-мя комплекта)		
Бракеражный журнал готовой продукции	журнал бракеражный ведется		
Технологические карты	имеются на все блюда		
Хранение суточной пробы	Отбирается и хранится в отдельной холодильной камере		

Санитарное состояние пищеблока , ведение журнала генеральной уборки	Ведется журнал генеральной уборки
Санитарное состояние складских помещений , соблюдение сроков хранения продуктов , ведение журнала	помещения чистое сроки хранения соблюдаются, имеется прибор учета.
Санитарное состояние обеденного зала, соблюдение режимов проветривания	чистое, регулярно проветривается
Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами	Обеспечено достаточном количестве
Обеспеченность кухонным инвентарем (маркировка , хранение)	полностью обеспечена, маркировка имеется
Обеспеченность холодильным оборудованием и их состояние, ведение журнала	Холодильное оборудование в исправном состоянии
Обеспеченность моющими и дез. Средствами	Обеспечена
Наличие на пищеблоке инструкций по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи , мытью посуды	Инструкции вывешены
Уборочный инвентарь (наличие и хранение)	инвентарь д/уборки хранится в отдельной комнате

Заключение комиссии:

Все блюда приготовлены очень вкусно и качественно.
 В столовой помещении чисто и приятно.
 Замечаний по пищеблоку нет.

Подписи членов комиссии :

 Ризатдинова Л.Р.
 Гулширова Т.Т.
 Кожова Т.Х.