

АКТ № 33

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

От « 19 » Октябре 2024 г.

Комиссия в составе :

- 1 Директор школы : Рыжандинова А.Р.
- 2 Родители 9 класса : Колосковой А.А.
- 3 Родители 5 класса : Валовой Т.Т.

Провели проверку в столовой по следующим вопросам

Критерии проверки	Оценка , примечание		
Наличие и оформление ежедневного меню , наличие контрольного меню	контрольное меню имеется , меню вешено.		
Наименование блюда	выход	Соответствие при взвешивании	Органолептические показатели
1. Салат из свежих капусты и морковью	80	80	Капюте крутомяса, сочная, без горечи, заправлена маслом
2. Биточки рубленые	90	90	Равномерно запеченные, сочные
3. Рыб отварной раскатанной с маслом слив.	150	150	Хорошо набухли, мягкие, раскатаны, утолщ. маслом слив.
4. Чай с сахаром, лимонад	200	200	Вкусный, густой с лимонкой, с лимонным вкусом
5. Квас ржаной	30	30	
Организация мытья рук учащихся	Учитываются расписание, дезинсера для мытья мыла, миктросушилки рук		
Организация приема пищи учащихся	Обеденный зал не бо посадочных мест, оборудован новой мебелью		
Внешний вид работников столовой, ведение журнала	Журнал ведется сотрудниками в ведете, внешний вид чистый, опрятный		
Наличие у работников спец. одежды	Имеется в достаточном количестве		
Бракеражный журнал готовой продукции	ведется		
Технологические карты	имеются		
Хранение суточной пробы	хранится в отдельной холодильнике		

Санитарное состояние пищеблока , ведение журнала генеральной уборки	Санитарные состояние - чистое, ведется журнал генеральной уборки
Санитарное состояние складских помещений , соблюдение сроков хранения продуктов , ведение журнала	Оборудовано новыми стеллажами, ведется журнал, сроки хранения продуктов соблюдаются
Санитарное состояние обеденного зала, соблюдение режимов проветривания	Обеденный зал оборудован новой мебелью
Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами	имеются в достаточном количестве
Обеспеченность кухонным инвентарем (маркировка , хранение)	весь кухонный инвентарь маркирован, используется по назначению
Обеспеченность холодильным оборудованием и их состояние, ведение журнала	Холодильные оборудованы новые, состояние чистое, ведется отдельный журнал
Обеспеченность моющими и дез. Средствами	обеспечено
Наличие на пищеблоке инструкций по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи , мытью посуды	инструкции вывешены
Уборочный инвентарь (наличие и хранение)	имеются отдельные КУИ

Заключение комиссии:

При контрольной проверке пищеблока не выявлено нарушений, все блюда приготовлены вкусно, качественно, в соответствии с технологией. При опросе учащихся отзыв хороший, блюда нравятся.

Подписи членов комиссии :


 Акулиничев А.Р.
 Чекакова А.А.
 Валеева Т.Т.