

АКТ № 35

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

От « 7 » декабря 20 14 г.

Комиссия в составе :

- 1 Директор школы Рузандинова Л.П.
- 2 Закуча школа Калобудина И.Г.
- 3 родитель Шадригина Д.И. (д.и.)

Провели проверку в столовой по следующим вопросам


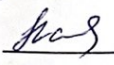

Критерии проверки	Оценка , примечание		
	выход	Соответствие при взвешивании	Органолептические показатели
Наличие и оформление ежедневного меню , наличие контрольного меню			
Наименование блюда	выход	Соответствие при взвешивании	Органолептические показатели
1 Салат из свеклы	80г	80г	Комплект кружалец, соковыжималка
2. Компот с яблок	90г	90г	Комплект равнотаров и запарен, соковыжималка
3. Каша гречневая	150г	150г	Полностью избушка, мясорубка, мультиварка
4. Чай с сахаром, с лимоном	200г	200г	чай сладкий
5. Хлеб пшеничный	30г	30г	Хлеб свежий
Организация мытья рук учащихся	Организовано		
Организация приема пищи учащихся	Организовано на 60 посадочных мест.		
Внешний вид работников столовой, ведение журнала	Соответствует требованиям.		
Наличие у работников спец. одежды	Имеется в наличии спецодежда.		
Бракеражный журнал готовой продукции	Ведется		
Технологические карты	Имеется		
Хранение суточной пробы	Хранится в холодильнике под замком.		

Санитарное состояние пищеблока , ведение журнала генеральной уборки	Чистое, журнал ведется.
Санитарное состояние складских помещений , соблюдение сроков хранения продуктов , ведение журнала	Соответствует требованиям.
Санитарное состояние обеденного зала, соблюдение режимов проветривания	Зал чистый, проветривается.
Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами	Обеспечены 100%.
Обеспеченность кухонным инвентарем (маркировка , хранение)	Обеспечены.
Обеспеченность холодильным оборудованием и их состояние, ведение журнала	Обеспечены
Обеспеченность моющими и дез. Средствами	Обеспечены
Наличие на пищеблоке инструкций по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи , мытью посуды	Инструкции имеются.
Уборочный инвентарь (наличие и хранение)	Для хранения выделено помещение.

Заключение комиссии:

Все блюда приготовлены качественно, вкусно. Столовая чистая. Санитарные нормы соблюдаются. Среди учащихся проведена разъяснительная беседа о пользе правильного питания.

Подписи членов комиссии :

 Гуревич Г. П.
 Иванова Н. Т.
 Мартынов П.