

АКТ № 32

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

От « 24 » сентября 2024 г.

Комиссия в составе :

- 1 Директор школы Рузандинова Л.Р.
- 2 Учителя 2-го кл. Фаттахова Т.Ф.
- 3 Учителя 3-го кл. Шариповичева Р.И.

Провели проверку в столовой по следующим вопросам

Критерии проверки	Оценка, примечание		
Наличие и оформление ежедневного меню, наличие контрольного меню	Ежедневные вывешено, контрольное меню имеется		
Наименование блюда	выход	Соответствие при взвешивании	Органолептические показатели
1) Яблоки свежие	100г	100г	яблоки целые без следов порчи и гнили
2) Суп из говядины с рисом крупой	200г	200г	Мясо сочная, рис рассыпчатая
3) Чай сахарный	200г	200г	Сладкий суп терпкий
4) Хлеб пшеничный	25г	25г	соответствует изданию
5) Хлеб ржаной	20г	20г	соответствует изданию.
Организация мытья рук учащихся	Установлены раковины с ежедневным поданием воды и мыла - м. мыло		
Организация приема пищи учащихся	Зал оборудован новым медико-педагогическим местом		
Внешний вид работников столовой, ведение журнала	Внеш-й вид приятный, чистый, ведется журнал гигиены с/р-в		
Наличие у работников спец. одежды	У каждого раб-ка имеется 3 ком-а спец. одежды		
Бракеражный журнал готовой продукции	Ведется		
Технологические карты	Имеется		
Хранение суточной пробы	Хранится в спец. контейнере (кребы)		

Санитарное состояние пищеблока, ведение журнала генеральной уборки	Все чисто аккуратно после кап. ремонта
Санитарное состояние складских помещений, соблюдение сроков хранения продуктов, ведение журнала	Старый оборуд-е новый оборуд-е в ведении журналы температуры и влажности помещений
Санитарное состояние обеденного зала, соблюдение режимов проветривания	Соблюдается
Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами	Обеспеченный новый столовой посудой
Обеспеченность кухонным инвентарем (маркировка, хранение)	Кух.-й инвент. маркирован соответ. с применением
Обеспеченность холодильным оборудованием и их состояние, ведение журнала	Холод.-ые оборуд-е новые журналы ведены
Обеспеченность моющими и дез. Средствами	Обеспечиваются-м коммунальщиками
Наличие на пищеблоке инструкций по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, мытью посуды	Инструкции вывешены
Уборочный инвентарь (наличие и хранение)	Убор.-й инвентарь хран-ся в отдельн. отделе. Косметике

Заключение комиссии:

После кап. ремонта все чисто аккуратно. Приготовленные блюда выданы соответ-т всем технологическим требованиям.

Подписи членов комиссии:



