

Акт

от «03» февраля 2022года

№ 8

О проверке столовой ТМК ОУ «Диксонская СШ» (дошкольная группа) на соблюдения требований санитарных правил и нормативов.

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссией в составе:

Председатель комиссии: Низовцева Д.А.-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. Островая Н.А. -повар;
4. Красильникова А.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	180	180	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Какао	200г	200г	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Хлеб с маслом	40/50	40/50	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
2-й завтрак						
Яблоко	90	90	нет		Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Обед:						
Суп картофельный с горохом	200г	200г	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Печень построгановски	45/30	45/30	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Макароны	62	62	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Морс смородиновый	150г	150г	нет	30°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует

					требованиям	
Полдник						
Салат свекольный	50	50	нет	15°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Яйцо отварное	20	20	нет	15°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Хлеб	30	30	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Чай с лимоном	180	180	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует

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 дошкольников (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 03 февраля 2022 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
Николаева И.М. Николаева
Красильникова А.А. Красильникова
Островая Н.А. Островая