

Акт

от «28» декабря 2021 года

№ 6

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. Руденко С.В. - медицинская сестра диетическая.

Составили настоящий акт о том, что провели проверку столовой пищеблока:

1. Меню дет.сада:

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:						
Суп молочный с вермишелью	150	160	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Какао	180г	180г	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Хлеб с сыром	30/10	30/10	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Обед:						
Суп рисовый с томатом	150г	160г	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Гороховое пюре	130	120	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Гуляш	100	90	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Компот	150г	150г	нет	35°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Салат из свёклы с сыром	40г	40г	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Хлеб	25	30	нет	14°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Полдник						

Блины с джемом	с	70/8	90/8	нет	50°	Соответствует гигиеническим требованиям	Соответствует
Чай лимоном	с	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 28 декабря 2021 года замечаний нет. Органолептические показатели приготовленных блюд соответствуют норме. Ёмкости промаркированы, согласно их назначению.

Подписи членов комиссии: председатель комиссии Низов Д.А. Низовцева

Члены комиссии:

<u>Коптелова</u>	Л.В. Коптелова
<u>Хомяченко</u>	Е.А. Хомяченко
<u>Островая</u>	Н.А. Островая
<u>Красильникова</u>	А.А. Красильникова
<u>Руденко</u>	С.В. Руденко