

## Акт

от «14» января 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. Парфенова Г.Б. -повар;
4. Красильникова А.А.-ученица 10 класса;
5. Руденко С.В. - 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
<b>Завтрак:</b>						
Каша жидкая молочная с хлопьями овсяными «Геркулес»	180	180	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Чай с сахаром	180г	180г	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Бутерброд с маслом	40	40	нет	15°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
<b>2-й завтрак</b>						
молоко	180	180	нет	15°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
<b>Обед:</b>						
Суп вермишелевый	200г	200г	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Жаркое домашнему	200	200	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Напиток шиповниковый	150г	150г	нет	30°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
хлеб	30	30	нет	14°	Соответствует гигиеническим	соответствует

					требованиям	
<b>Полдник</b>						
Оладьи	120	120	нет	50°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Джем	8	8	нет	15°	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)	+	

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

Члены комиссии:

Коптелова Л.В. Коптелова  
Хомяченко Е.А. Хомяченко  
Парфёнова Г.Б. Парфёнова  
Красильникова А.А. Красильникова  
Руденко С.В. Руденко