

## Акт

от «22» октября 2021 года

№ 4

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

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии 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:

Наименование блюда	Выход по меню	Фактический выход, контрольный завес	Отклонения да / нет	Температура подачи блюда	Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция)	Соответствуют технологической карте/Не соответствуют
<b>Завтрак:</b>						
Суп молочный вермишелевый	180	180	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Какао	200г	200г	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Печенье	30	30	нет		Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
<b>2-й завтрак</b>						
молоко	180	180	нет	15°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
<b>Обед:</b>						
Рассольник	200г	200г	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Гуляш	100	100	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Каша гречневая	100	100	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Кисель	150г	150г	нет	15°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
хлеб	30	30	нет	14°	Соответствует	соответствует

					гигиеническим требованиям	
<b>Полдник</b>						
Булочка сахарная	60	65	нет	15°	Соответствует гигиеническим требованиям	Соответствует гигиеническим требованиям
Яблоко	80	90	нет		Соответствует гигиеническим требованиям	Соответствует гигиеническим требованиям
Чай	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 22 октября 2021 года замечаний нет. Органолептические показатели приготовленных блюд соответствуют норме. Ёмкости промаркированы, согласно их назначению.

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

Члены комиссии: Коптелова Л.В. Коптелова  
Хомяченко Е.А. Хомяченко  
Островая Н.А. Островая  
Красильникова А.А. Красильникова  
Руденко С.В. Руденко