Акт

от «12» февраля 2021года № 7

О проверке столовой ТМК ОУ «Диксонская СШ» 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 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
Завтрак:						
Каша пшённая	200	230	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Кофейный напиток	200г	200г	нет	75°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Вафли	25	30	нет		Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Мандарин	100	115	нет		Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Обед:						
Суп полевой	320г	320г	нет	75°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Макароны	150	150	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Сосиски	49	49	нет	65°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
Чай с лимоном	200г	200г	нет	75°	Соответствует гигиеническим требованиям	соответствует
хлеб	25	30	нет	14°	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 готово продукции.	+	
Режим питания школьников (график, продолжительнос 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 12 февраля 2021 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_____Д.А. Низовцева

Члены комиссии: _____Л.В. Коптелова

_____Е.А. Хомяченко

_____Н.А. Островая

_____А.А. Красильникова

_____С.В. Руденко