

АКТ от 16. 01. 2024 г.

Проверки организации и качества питания столовой на базе МОБУ СОШ №14 г. Сочи им. Героя Советского Союза Сьянова И.Я.

Нами комиссией в составе:

Вулета Е.Н., Стрижкова Л.С., Стародубцева С.А.

Осуществлена проверка организации и качества питания столовой, в ходе которой установлено следующее:

1. Количество детей 216 смена I
2. Фактическое количество на 216
3. Наличие ежедневного меню в соответствии с примерным десятидневным меню да/нет
4. Ведение отчетной документации на пищеблоке да/нет
5. Журнал Бракеража готовой кулинарной продукции да/нет
6. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья да/нет
7. Ведомость контроля за рационом питания да/нет
8. Гигиенический журнал(сотрудники) да/нет
9. Журнал регистрации и контроля работы бактерицидной установки да/нет
10. Журнал здоровья (сотрудники) да/нет
11. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях да/нет
12. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании да/нет
13. Наличие контрольного блюда да/нет
14. Наличие суточных проб да/нет
15. Наличие качественного удостоверения, сопроводительных документов, подтверждающих происхождение качества и безопасность поступающих продуктов

16. Отобранный на контроль, взвешены, проведена оценка вкусовых качеств следующих блюд

№	наименование блюда	вес по меню	фактический вес	вкусовые качества
1.	<u>тарелка по десертному</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>хорош</u>
2.	<u>салат из кв.к/см</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>хорош</u>
3.	<u>какао на лан.</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>хорош</u>
4.	<u>алло к/рт-ти</u>	<u>24/16</u>	<u>24/16</u>	<u>хорош</u>

17. Соблюдение санитарных норм и правил сотрудниками пищеблока

соблюдаются

18. Особое мнение комиссии по результатам проверки

замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Е.Н. Вулета
Л.С. Стрижкова
С.А. Стародубцева