

АКТ № 3

Проверки комиссии осуществления контроля и качества питания в столовой МБОУ «Новокашировская СОШ»

От « 12 марта 2025 г.

Комиссия в составе :

1. Директор школы Вязовиной А.Р.
2. Позаковой А.А. родители 9 класса
3. Шадигулиной Р. родители 3 класса

Провели проверку в столовой по следующим вопросам

Критерии проверки	Оценка, примечание		
Наличие и оформление ежедневного меню, наличие контрольного меню			
Наименование блюда	выход	Соответствие при взвешивании	Органолептические показатели
1. Фрикадельки куриные	100	100	Мясо нежное, сочное
2. Торт картофельный	150	150	Однородная, без комков картофеля
3. Капуста тушеная	50	50	Капуста сочная, нежная
4. Чай с лимоном	200	200	Сладкий, со вкусом лимона
5. Хлеб пшеничный	25	25	Механически равномерно порезан
6. Хлеб ржаной	30	30	Хорошо пропеченный
Организация мытья рук учащихся	Установлена раковина, dispensер с жидким мылом, электроосушитель для рук		
Организация приема пищи учащихся	Зал не в полном объеме		
Внешний вид работников столовой, ведение журнала	Внешний вид работников столовой опрятный, журнал учета работников ведется		
Наличие у работников спец. одежды	Имеется в 3-х экземплярах		
Бракеражный журнал готовой продукции	Ведется		
Технологические карты	Имеются		
Хранение суточной пробы	Хранится в холодильнике для проб		

Санитарное состояние пищеблока, ведение журнала генеральной уборки	Чистое, чистое ведется
Санитарное состояние складских помещений, соблюдение сроков хранения продуктов, ведение журнала	Чистое, сроки соблюдаются чистое ведется
Санитарное состояние обеденного зала, соблюдение режимов проветривания	Чистое, регулярно проветривается
Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами	Всегда в достаточном количестве
Обеспеченность кухонным инвентарем (маркировка, хранение)	Кухонный инвентарь маркирован, хранится на месте пользования
Обеспеченность холодильным оборудованием и их состояние, ведение журнала	Все холодильное оборудование новое, в достаточном количестве, чистое ведется
Обеспеченность моющими и дез. Средствами	Моющие средства в достаточном количестве
Наличие на пищеблоке инструкций по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, мытью посуды	Инструкции висят
Уборочный инвентарь (наличие и хранение)	Уборочный инвентарь хранится в отдельной отведенной комнате, маркирован

Заключение комиссии:

Комиссия не выявила никаких проблем, все блюда приготовлены очень качественно и по отходам утилизированы или хранятся, они вкусны. Предложено висеть в обеденном зале о пользе горячего питья и красивого материала о пользе витаминов. Также провести дополнительную беседу о 100% утилизации горячего питья и некоторых утилизированных.

Подписи членов комиссии:

 Герасимов А. Р.
 Власов А. А.
 Владимиров П. В.