

**Акт контроля по организации питания  
в МБОУ Первомайская СОШ**

Дата	22.09.23 1 смена
Состав комиссии	Ильина О.А. Исупова Е.И., Шибачкина-И.И.
В присутствии:	Король Н.В., Афанасов О.В.
Режим работы столовой	
Количество детей	1 смена 250 2 смена 250
Наличие настоящих санитарных правил и санитарных правил	имеется
Приказ об организации (№, дата)	21.09.23 № 187/14
Специальной санитарная одежда повара (халат или куртка, брюки, головной убор в виде косынки или колпак)	имеется,
Наличие моющих средств –	Фери
Информационный стенд	имеется (стенд от 10-го, речная вода)
Обеспеченность кухонным инвентарём, разделочными досками и их маркировки	Сталовые доски. Стерилизуются обеспечены, инвентарь продезинфицирован.
Состояние столовой посуды	удов.
Санитарное состояние кухни – Санитарное состояние столовой	удов.
Поставщики пищевых продуктов Хлеб, хлебобулочные изделия, Мясо, молочная продукция, основные продукты питания.	Фирма «Мясной рынок»
Технологические карты в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий	имеются на все блюда
10-дневное меню Меню в зале указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	отвечивается в зале, имеется на сайте школы
Меню на день контроля	1. Суп с мясом и картошкой. 2. Суп с макаронами. 3. Чай с лимоном 4. Хлеб и др. 5. Чашечка из св. молока 6. Бутерброды с колбасой 7. Торт, сыр, конфеты, мороженое, сок.
Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	вкусные и полезные вкусные качества блюд соответствуют
Отбор суточных проб (инструкция)	имеется
Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	имеется и заполнен
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	имеется и заполнен
Журнал здоровья	имеется
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	проводится (Фидерные продукты)
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	имеется

Журнал учета неисправностей технологического оборудования	Чиселся
Инструкции по мытью посуды	Чиселся утвержденным директором
Инструкция на дез. средства	Чиселся
Инструкция на обработку яиц	Чиселся
Технологическое оборудование и холодильное оборудование	Чиселся
Классные руководители сопровождают/не сопровождают обучающихся на обед.	Классные руководители сопровождают детей, контролируются директором, проверка проводится воспитателями

### Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Каша пшеничная молоч.	1/200	1/210	10г.
2	Фарш с макар. (сметана)	1/250	1/250	
3	Рыба жаренная с соев.	1/100	1/100	20г.
4	Кисель витаминизир.	1/200	1/200	
5				
6				
7				

### РЕКОМЕНДАЦИИ:

Классным руководителям контролировать мытье рук перед приемом пищи.

### Члены комиссии:

Корлева И.В.	И. Корюк
Лебедева С.И.	И.И. -
Абрамова О.В.	И.И.
Кузнецова Е.И.	И.И.
Иванова О.И.	И.И.