

Акт контроля готовых блюд

МАОУ СОШ №20

Дата посещения 12.04.2024 Время посещения 10⁰⁰

Ф.И.О. членов Комиссии по контролю за контролем готовых блюд:

члены комиссии:

И.В. Мяска - родитель; Д.И. Тахтурдинова - уч. персонал;
О.В. Русланова - зав. пищебл., С.Н. Кареевко - уч. персонал.

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Линия раздачи оснащена термометрами	<u>Пункт 5.1</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	да
2	Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	<u>Пункт 5.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да
3	Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	<u>Подпункт 3.5.1</u> пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни, в которые подают такие блюда	да
4	Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции			да
5	При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются	<u>Подпункт 8.1.10</u> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	да

	по 100 г, порционные блюда – целиком)			
6	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			да
7	Готовые блюда реализуются в установленный срок (для участников турпоходов – не позже 2 часов с момента изготовления, в остальных случаях – не более 3 часов с момента размещения на раздаче)	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5, подпункт 8.7.4 пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		да
8	Готовые блюда не замораживают, реализуют на следующий и в другие дни	Подпункты 3.5.4 и 3.5.6 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да

Члены комиссии:

Руководитель: *Алекс* *И.В. Айсина*
 Зав. кафе: *Фарх* *В.И. Фархутдинова*
 Зав. производством: *А* *В.В. Русакова*
 Мер. работник: *Ю* *С.И. Коробко*

МАОУ СОШ №20

Дата посещения 14.04.2024 Время посещения 10⁰⁰

Ф.И.О. членов Комиссии по контролю за организацией питания:

члены комиссии:

И.В. Акина - родитель; Д.И. Фахрутдинова - соуч. педагог;
О.В. Русакова - зав. трансфером; С.Н. Коробко - мед. упр.

Показатель	Оценка (нужное подчеркнуть)	Примечание
Санитарное состояние столовой	<u>Полы чистые/требуют</u> уборки <u>Столы чистые/требуют</u> уборки Мыло стоит на раковинах/нет	
Организация питания в столовой	<u>Соблюдается график</u> питания/нет Сопровождение классным руководителем/нет	
Наличие меню в столовой	<u>Меню размещено/нет</u>	
Наличие контрольного блюда в столовой	Блюдо представлено/нет <u>Блюда соответствуют</u> меню/не соответствуют	
Соответствие раздаточных порций контрольному блюду	<u>Объём соответствует/не</u> соответствует	
Соблюдение температурного режима блюда	<u>Блюдо горячее/холодное</u>	
Качество питания	Много блюд осталось не тронутыми/съели более <u>половины/съели всё</u>	
Наличие дез.средств.,моющих средств	<u>Имеется/не</u> имеется	
Наличие у работников столовой спец.одежды	<u>Имеется/не</u> имеется	
Фартук	<u>Имеется/не</u> имеется	
Маска	<u>Имеется/не</u> имеется	
Перчатки	<u>Имеется/не</u> имеется	

Члены комиссии:

Родитель: Акина И.В. Акина
Соуч. педагог: Фахрутдинова Д.И. Фахрутдинова
Зав. трансфером: Русакова О.В. Русакова
Мед. работник: Коробко С.Н. Коробко