

Акт посещения столовой

МАОУ СОШ №20

Дата посещения 20.10.2023 Время посещения 09¹⁰ - 19¹⁰

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

члены комиссии:

З.А. Воронкова - родитель, Д.И. Латышова - соуч. пер.,
О.В. Русанова - зав. преемств., С.Н. Коробко - межд. работ.

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

Члены комиссии:

Родитель: Воронкова З.А. Воронкова
Соуч. персонал: Л Д.И. Латышова
Зав. преемств.: Р О.В. Русанова
Межд. работник: К С.Н. Коробко

Акт контроля готовых блюд

МАОУ СОШ №20

Дата посещения 20.10.2023 Время посещения 09¹⁰ - 09²⁰

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

члены комиссии:

З.А. Воронцова - родитель, Д.И. Матвинова - ссу. пер.,
О.В. Русакова - зав. прораб., С.Н. Каробко - мед. раб.

№ 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	Нет

Члены комиссии:

Руководитель: Воронова З.А. Веронда
 Сек. протокол: Д Д.И. Латылова
 Зав. процедур: Л О.В. Рукакова
 Мед. работник: Л С.Н. Коробко

