

Акт

Общественного контроля за организацией и качеством питания в МБОУ СОШ № 1 пгт Ленино

Мы, комиссия в

составе: Александров И.Н., Щегленко Н.О., Туряев И.А.,
Коновалова Т.

Составили настоящий акт о нижеследующем: « 22 » января 2024 г. была осуществлена проверка питания в столовой МБОУ СОШ № 1 пгт Ленино. В ходе проверки установлено:

Обер - соответствует 1 дню, имеется приклад о пересдаче в
дней в связи с отсутствием своевременной поставки
месе аттестат. Салат из свежих - органолептические оценки
вкус - 5, цвет, запах - 5. Бурги с капустой и картофелем:
вкус - 5, цвет, запах - 5. Елса тушеная: вкус - 5, цвет, запах - 5
Макаронное изделие вкус - 4 (макарона не твердых сортов,
слегка переварена) цвет, запах - 5. Квашеный из свежих яблок
вкус - 5, прозрачность, запах, соотв. технологической карте - 5
Хлеб пшеничный, ржанопшеничный - свежее, марочка
соответствует установленной. При взвешивании откло-
нения нет. Суточные в холодильнике.

Рекомендации: По возможности при порции оберт (вторых)
более активно формировать на тарелки.

Члены комиссии

И.А. Александров
Т.А. Коновалова
Н.О. Щегленко
И.А. Туряев

Чек-лист


Тема: «Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»

МБОУ СОШ № 1 пгт Ленино
(наименование общеобразовательной организации)

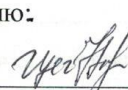
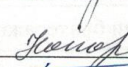

Январь, 2024

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	1	
2	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	1	
3	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)	1	
4	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	1	
5	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		1
6	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	1	
7	Есть ли контрольная порция?	1	
8	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	1	
9	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	1	
10			
11	Ежедневное меню соответствует основному меню:		
	- по выходу массы блюда	1	
	- белки, жиры, углеводы, калорийность	1	
	- по возрастным категориям	1	
	- учет сезонности	1	
12	Санитарное состояние обеденного зала		
	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены		
	- мыло	1	
	- электросушилки для рук	1	
	- антисептик (дез. раствор)	1	
13	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	1	
14	Санитарное состояние посуды и столовых приборах (сколы, трещины)		1

15	Влага на посуде и столовых приборах		1
16	Наличие салфеток на столах	1	
17	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи	1	
18	Санитарное состояние мебели (столы, стулья)	1	

Член Республиканского совета: 1.  Э.Н.Аединова

Члены Родительского совета по контролю:

2.  Ж. Уссинко
3.  Ж. Кеновассова
4.  Ж. Тураева