

## Акт комиссии по мониторингу качества питания

- Цель проверки:** 1. Итоги мониторинга качества поступающих продуктов питания.
2. Результаты качества технологии приготовления блюд, закладки продуктов

Дата проверки: 26.12.2019 год.

Состав комиссии по мониторингу за качеством питания

Мисюрина Н.М. – председатель комиссии, директор КГУ «Гимназия № 38»

Шапошатова Ж.М. – председатель Попечительского совета

Ашенова Г.Б. – заместитель директора по ВР

Шумакова Т.К. – социальный педагог

Топорова Л.И. – медицинский работник гимназии

Иванова Н.И. – методист

### Проверкой установлено:

Состояние пищеблока: обеденного зала, помещения для приготовления пищи и кладовой для хранения продуктов соответствуют требованиям.

В кладовой продукты хранятся в деревянных подтоварниках, позволяющим производить влажную уборку, сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производителя, сроках годности и условиях хранения, дата поступления продуктов и сроках их реализации.

Моющие дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен, имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств.

Установлено: имеются документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания: декларации соответствия, ветеринарные свидетельства на рыбу на мясо, на мясо птицы, сертификаты соответствия на овощи и фрукты. Ассортимент продуктов и выше перечисленных документах соответствует меню, документы действительны, даты документов соответствуют датам завоза продуктов питания. Сроки реализации продуктов соответствуют датам завоза продуктов питания.

Холодильно-технологическое оборудование работает без отклонений. Температурный режим соответствует требованиям. В холодильно-технологическом оборудовании предусмотреныделения на секции для хранения раздельного хранения. В холодильнике хранятся суточные пробы всех блюд.

Соблюдаются требования производства и хранения продукции, строго соблюдается точность технологического процесса, продукция готовится согласно ее реализации. Обработка сырых и готовых продуктов производится раздельно в специально оборудованных цехах. Готовность изделий из мяса и птицы определяют согласно требованиям технологии.

В меню отображена информация о количестве и составе блюд. На момент проверки готовая продукция соответствовала заявленному меню

*В меню заявлено:*

1. Гуляш (говядина) 50 гр.
2. Гарнир пюре 100 гр.
3. Хлеб ржано-пшеничный 20 гр.
4. Кисель 200 гр

### Выводы и предложения:

1. Санитарное состояние хранения продуктов питания в столовой удовлетворительное, соответствует санитарным нормам.
2. Холодильно-технологическое оборудование работает без отклонений.
3. Соблюдено требование производства продукции.

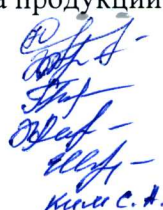
Председатель

Председатель попечительского совета

Медработник

Зам. директора по ВР

Соц. педагог



Мисюрина Н.М.

Шапошатова Ж.М.

Топорова Л.И.

Ашенова Г.Б.

Шумакова Т.К.