

## АКТ

о результатах проверки школьной столовой мониторинговой комиссией  
по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

от « 10 » мая 2022 г.

Комиссия в составе: Салаидюкова А.Т. - зам. дир. по ВР  
Айкельтирова Е.С. - шеф-повар  
Велиденко А.Т. - руководитель  
Костина В.С. - зав. производством  
была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель: Осуществление контроля за соблюдением графика питания учащихся  
Проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока

В ходе мониторинга было проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания соответствуют  
нормативным требованиям
2. Технология приготовления блюд соблюдается
3. Исправность холодильно-технологического оборудования исправные, температурный режим измеряется градусником
4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд сроки хранения соблюдаются, соблюдено товарное соседство, готовые продукты в закрытой таре
5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой удов-ое
6. В меню на 10.05.2022 жаркое по-домашнему,  
салат витаминный, компот из св. фруктов,  
хлеб пшенично-ржаной
7. Было проведено контрольное взвешивание вес состоя в норме (10 шт.) 1036 г, 1шт./100г в норм.
8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд удов-ое

Выводы и рекомендации: Санитарно-гигиеническое состояние  
пищеблока удовлетворительно.

Вкусовые качества блюд соответствуют норме.  
Упаковка соответствует, уточнение пров.

Комиссия: Салаидюкова А.Т. Срф в идеи  
Айкельтирова Е.С.  
Велиденко А.Т.  
Костина В.С. Кост