

АКТ

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

от «20» октября 2022 г.

Комиссия в составе: Салаидова О.Т. - зам. дир. по РР

Аткельтиров М.С. - лаборант

Давыденко О.Т. - бухгалтер

Костина В.С. - зав. производством

была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель: Проверка вкусовых качеств приготовления блюд.

Проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока

В ходе мониторинга было проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания продукты
сверши, сертифицированные в
общей санитарной категории
2. Технология приготовления блюд
согласно технологическим картам
3. Исправность холодильно-технологического оборудования
исправное, термометр в раб.
состоянии
4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд
имеется маркировка, хранение в отведённых
местах, сырые продукты в закрытой
таре
5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой удов-ое
6. В меню на 2 недели 4 дня: салат из моркови с яблоками, рыба (лещ), гречка, котлеты из свинины; выход контрольного блюда - соответствует
7. Было проведено контрольное взвешивание вес бюрокки - 10 шт. - 820 г в норме.
8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд

Выводы и рекомендации: 1. Вкусовые качества блюд в
норме (соли, сахар и т.д.); дегустация при
накрытии столов.

Комиссия: Салаидова О.Т.
Аткельтиров М.С.
Давыденко О.Т.
Костина В.С.