

АКТ

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

от « 12 » 11 2022 г.

Комиссия в составе: Салаидякова О.Т. - зам. дир. по ВР
Анжельтерова М.С. - менеджер
Мейманов В.Н. - чл. родительской общности
Юстемин В.С. - зав. производством

была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель: Осуществление контроля сроков хранения готовой продукции, наличие суточных проб. Проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока

В ходе мониторинга было проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания хранение готовой продукции на маркированном шаре, газель в холодильнике,
2. Технология приготовления блюд соблюдаются, менеджер всегда - по списку вкусовые пробы
3. Исправность холодильно-технологического оборудования густот, исправное
4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд суточные пробы отбирают на 2 суток; товарное средство соблюдается; мясо в морф. камере; в закр. таре соленье; овощи в пакетах
5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой
6. В меню на 1 неделя, 2ой день: салат из моркови, кури тушеные, макаронные изделия, каша из ячм.
7. Было проведено контрольное взвешивание вес 2 блюда (мяс. + кури)
булочное изделие: 10 шт. - 9824 - 1802 в норме.
8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд соответствием вкусовым нормам.

Выводы и рекомендации: Сроки хранения готовой продукции соблюдаются (нет продукции в холодильнике суточные пробы на 2 суток имеются; днеш продукция сертифицирована, овощи отменной качества.

Комиссия:

С.Т.
Мейманов
Юстемин