

АКТ

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

от « 24 » 12 2022 г.

Комиссия в составе: Самодорова О.Т. - зам. дир. по ВР

Аткельширова М.С. - шеф-повар

Лейшан О.Ж. - зр. ответственности

Мухомов Н.В. - зр. ответственности

была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель: Осуществление контроля сроков хранения готовой продукции.

Проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока

В ходе мониторинга было проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания продукты
свежие, сроки хранения соблюдаются

2. Технология приготовления блюд соот-ст
технологическим картам

3. Исправность холодильно-технологического оборудования состояние
исправное, с градусником

4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд уп-ое
продукты в таре с крышками, на полках
оборудования в лотках, тарное состояние
соблюдается.

5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой

6. В меню на 2 нед. 2й день салат витаминный,
вареное по-домашнему, каша из ов. орехов, хлеб р/п

7. Было проведено контрольное взвешивание вес продукции (РВ₂) в норме.

8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд удоб.

Выводы и рекомендации: Сос-ие пищеблока удоб-ое
Работа меню соблюдается.
Сервисность персонала в штатном.
Вкусовые качества блюд удоб-ие.

Комиссия: С.Т.
М.С.
О.Ж.
Н.В.