

АКТ

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

от « 14 » февраля 2023 г.

Комиссия в составе: Самодуровой О.Т. - заст. дир. по ВР
Анжалоширова М.С. - лаборант
Мещеряков В.Н. - зам. РО, Невский А.Н. - зам. РО
Дашкевич О.Т. - лаборант

была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель: Проверка исправности холодильно-технологического оборудования.
Проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока.

В ходе мониторинга было проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания свежие продукты, сроки хранения сотт-кот, мясо-кур и говядина в мороз. камере.
2. Технология приготовления блюд соответствует
3. Исправность холодильно-технологического оборудования неправильно, нет: нет градусник в хол. в технологич. оборудовании 2 холодильника + мороз. камера
4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд соблюдены все сроки; имеются отбраковки, отсутствуют сроки на 982
5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой чисто
6. В меню на зав. 2 день: жаркое по-домашнему, салат витаминный, компот из св. фруктов (абл.), хлеб р/к.
7. Было проведено контрольное взвешивание вес приготовл. изделий - 284/кг. дог. жаркое - 180 г в норме.
8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд соль, перец, кетчупа на сахар, лимон на соль - сотт-из кориандра.

Выводы и рекомендации:

Холодильное оборудование не исправно.
Санитарно-гигиеническое состояние столовой удов-но. Весовые нормы блюд соблюдены, меню сотт-ен.

Комиссия: И.И.И.
М.М.М.
В.В.В.
К.К.К.