

АКТ

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

от «26» 04 2023 г.

Комиссия в составе: Сагаидархов А.Т. - зам. дир по ВР
Анжальтерова М.С. - шеф-повар
Мухомов Н.В. - ЧР образовательной
Михеева Р.Н. - ЧР образовательной

была проведена проверка качества питания в школьной столовой. *Костина В.С. - зав. производ.*

Цель: Осуществление контроля сроков хранения готовой продукции.

Проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока

В ходе мониторинга было проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания отличное, хранение готовой продукции на мороз. столе, в холодильниках
2. Технология приготовления блюд соблюдается, шеф-повар следит за смешиванием вкусов
3. Исправность холодильно-технологического оборудования исправное, чистое
4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд используются сроки хранения (98%), товарное состояние оборудования: банки и емкости в ящике с крышками, банки в поддонах
5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой испр. в меру
6. В меню на неделя 3 дня

7. Было проведено контрольное взвешивание вес 2 баночки майонеза - 830г в норме.

8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд соответствует вкусу.

Выводы и рекомендации: Сроки хранения соблюдаются, отличное качество на 98% имеется. продукция в прошлом дне отсчитана - от продукции сертифицированной, отличное качество

Комиссия: С.Т.
М.С.
Н.В.
Р.Н.