

АКТ

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

от « 12 » 09 2023 г.

Комиссия в составе: Саламджокова А.О. - зам. дир. по ВР
Аткельштейн А.С. - шеф-повар,
Давыдова О.Ф. - соучредитель,
Иванова И.В., Михайлов О.Ф. - члены коор. орг. орг. орг. орг.

была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель: Контроль за сроками реализации продуктов, наличие сертификатов, за соответствием требованиям используемой посуды, соответствия рациона меню

Проверка вкусовых качеств приготовленных блюд.

Проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока.

В ходе мониторинга было проверено:

- 1. Качество поступающих продуктов питания свежие, с соответствующими сертификатами
- 2. Технология приготовления блюд соотв-ет тех. карте
- 3. Исправность холодильно-технологического оборудования исправно, имеется градусники: для молочной продукции, овощей, картофеля; морожильная камера - как мясо
- 4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд имеется маркировка, сумочки хран на 2 суток; товары соседство холодильника
- 5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой удов-ет
- 6. В меню на 12.09.2023г. суп лапша с курицей, перловый суп, чай в сах. с сахаром, хлеб р/п, фрукты (яблоки)
Вкусовые качества в норме, я.даль
- 7. Было проведено контрольное взвешивание вес букетных изделий - соот-ет, фруктов
- 8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд в норме
(соль, сахар в сметанном соусе)

Выводы и рекомендации: Сроки хранения соблюдены, сертифицированы; посуда без сколов, в наличии и комплектно, меню соответствует вкусовые качества в норме. с/г соответствие пищеблока уд-ет.

Комиссия: [подписи]