

АКТ

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

от «14» ноября 2023 г.

Комиссия в составе: Савицкая О.Т. - зам. дир. по ВР  
Аткыншиков С.С. - менеджер  
Костина В.С. - зав. производством

была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель: Проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока Проверка условий хранения поступающей продукции. Заполнение документации. Контроль за соответствием требованиям используемой посуды. Контроль по проверке соответствия рациона меню Проверка исправности холодильно-технологического оборудования.

В ходе мониторинга было проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания соот-ют сроку хранения, сертифицированы
2. Технология приготовления блюд по тех. карте
3. Исправность холодильно-технологического оборудования исправно, имеется градусник; термометр ут. проб 1 на 48° (1-2 см.)
4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд сроки хранения соблюдены; товарное соседство соблюдено
5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой чистое - все
6. В меню на 14.11.23 (2 нед., 2 день) суп мясной кур. 200г, пюре из св. 90г, котлет из св. св. хлеб р/к, фрукты 150г.
7. Было проведено контрольное взвешивание вес большой продукции!
8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд

Выводы и рекомендации: Холодильное оборудование исправно.  
См. ин. все-де пищеблока чистое.  
Процесс в школь. Турнира зам. Костина. Меню соот-ет перенос-ам

Комиссия: С.С.  
О.Т.  
В.С.