

АКТ

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

Комиссия в составе: Савицкая О.Т. - зам. дир. по ВР от «15» 02 2024 г.

Анжальцева Е.С. - лаборант
Ремизина О.Т. - санитар
Хосенко В.С. - зав. производством

была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель: Соблюдение графика уборок помещения пищеблока. Маркировка уборочного инвентаря. Проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока. Заполнение документации. Контроль за соответствием требованиям используемой посуды. Контроль по проверке соответствия рациона меню.

В ходе мониторинга было проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания свежие продукты, срок хранения соот-ет
2. Технология приготовления блюд соот-ет технологическим картам
3. Исправность холодильно-технологического оборудования исправное, градусник имеется; хранятся сыроежки проб на 2 суток, 2 смеси.
4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд сроки хранения соблюдаются, готовые блюда хранятся на размаркированных столах.
5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой удов-се
6. В меню на бульон, сок, пюре, каша (контрольное блюдо включено); - соот-се меню.
7. Было проведено контрольное взвешивание вес булочных изделий 480 г. (5 шт.)
8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд удов-се

Выводы и рекомендации: С/з составом пищеблока удов. маркировка имеется. График уборки пищеблока соблюдается. Поставка без замечаний. Меню соблюдается.

Комиссия: [подпись]
[подпись]
[подпись]