

АКТ

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

от « 18 » 03 2024 г.

Комиссия в составе: Самородкова О.А. - зам. дир. по ВР
Аткельчикова Е.С. - медработник
Решетова О.А. - бухгалтер
Застаева В.С. - зав. производством

была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель: Контроль за использованием запрещенных продуктов к реализации и при приготовлении блюд

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 все продукты сертифицированы качества, сертифицированы
2. Технология приготовления блюд сост.-ем технологическими картами -
3. Исправность холодильно-технологического оборудования в рабочем состоянии, имеется термометр
4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд соблюдаются; срок хранения продуктов краток на 2 суток, в холодильнике
5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой удовлетворительное
6. В меню на Тер. 1-голь каша мол. рис. в масле сыв. перенос, фрукты яблоки, чай с медом, хлеб;
имеется контрольное блюдо.
7. Было проведено контрольное взвешивание вес брюнонх. изюма (5шт.) 485 г.
8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд соль /сахар сост.-ем N

Выводы и рекомендации: Запрещенные продукты не использовались (имеется список)
сан.-гиг. состояние пищеблока, уд.-ос.
руководит. соблюдены. Рацион меню соблюдается

Комиссия:

[Подпись]
[Подпись]
[Подпись]