

АКТ

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

от « 14 » апреля 2025 г.

Комиссия в составе: Семауркова О.Г. - зам. дир. по ВР
Отшельникова Е.С. - медработник
Ремизенко О.Т. - бухгалтер
Костина В.С. - зав. производством

была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель: 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,
срок хранения соот-ет.
2. Технология приготовления блюд согласно технологической
карты
3. Исправность холодильно-технологического оборудования
исправно, термометры рабочие.
4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд
сроки хранения соблюдаются, сертификаты
на наличие: утилизированного мяса отбраковано,
товарное качество соблюдается.
5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой
6. В меню на 1 неделю + день; каша рисовая,
пюре картофельное с мясом, суп с овощами,
салат.
7. Было проведено контрольное взвешивание вес
блюдных изделий - 10 порций - 0.500
8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд сахар, соль в норме

Выводы и рекомендации: Меню соот-ет перспективному.
санитарно-иг-ое состояние удов-се
Контрольное блюдо в наличии. Посуда без
сколов.

Комиссия:

С.Г.
О.Т.
В.С.