

АКТ

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

от « 14 » 05 2025 г.

Комиссия в составе: Саванюкова О.Г. - зам. дир. по ВР
Атхальтикова С.С. - лаборант
Величенко О.Г. - лаборант
Костюков 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 хорошее, срок хранения соблюдается, сертификаты прилагаются
2. Технология приготовления блюд согласно тех. карт
3. Исправность холодильно-технологического оборудования исправно, градусники в наличии
4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд соблюдаются
5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой удов-ое
6. В меню на 14.05.25 тефтели, мясные блюда, соус, макаронные изделия. Весовая соот-ет, контролировался баланс
7. Было проведено контрольное взвешивание вес сухих изделий - все соот-ет
8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд в н

Выводы и рекомендации: Меню соот-ет перспективному, с/з составом столовой, удов-ое. Посуда без сколов, в достатке. Работает соседство соот-ет. Док-ие в кан.

Комиссия:

Саванюкова
Атхальтикова
Величенко
Костюков