

АКТ

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

Комиссия в составе:

от « 18 » 11 2025 г.

Валамбокова О.Т. - зам. дир. по ВР
Аткельтирова И.С. - лаборант
Филиппенко О.Т. - бухгалтер
Косквич В.С. - зав. производством

была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель: Контроль за сроками реализации продуктов, наличие сертификатов 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 тех-ии карме
3. Исправность холодильно-технологического оборудования исправно, термометры в раб. состоянии
4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд сроки хранения и товарное соседство соблюдается, проба отобрана на 48 г.
5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой удов-ое
6. В меню на 3 нед. 2 ди.: котлеты гов., гречка с овощами, соус смет., яблоки, кашкот из сухофруктов с сахаром, хлеб пшени.
7. Было проведено контрольное взвешивание вес хлеб-бур. взвеш. - 11 = 525
8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд соот-ет нормам

Выводы и рекомендации: Сроки реализации продуктов соблюдаются. Сертификаты имеются. Сан-усл. состояние пищеблока удов-ое. Док-им ведется. Меню соотв-ет перспективности.

Комиссия:

Сред
Филиппенко
Косквич