

АКТ

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

от « 19 » 12 2025 г.

Комиссия в составе: Саламатов О.Т. - зам. дир. по ВР
Аткальширов М.С. - шеф-повар Хосниша - зав. к/о
Ремизов О.Т. - бухгалтер
Израйлова У.В. - зам. зав. по общ. безопасности
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 сертифицированы, свежие
2. Технология приготовления блюд соответствует
тех-ки картам
3. Исправность холодильно-технологического оборудования
исправно, термометр в наличии
4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд соблюдается,
товарное соседство соблюдается
5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой удов-ое
6. В меню на 10 ко. 5 ди. Вода в шее, бутылка бутербродные
с сыром, йогурт, йогурт, хлеб р/п.
7. Было проведено контрольное взвешивание вес
булочных изделий
8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд соль, сахар в креках и
блюдах

Выводы и рекомендации: Меню составлено перспективно.
Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока у-ое.
Условия хранения продуктов и готовых блюд соот-
ветствуют требованиям.

Комиссия: О.Т.
И.В.
Косев