

АКТ

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

Комиссия в составе: от «04» 02 2026г.

Самодорова О.Т. - зам. дир. по ВР  
Атхальширов Е.С. - шеф-повар  
Андреева Н.В. - зам. руководителя общ.  
Ковалева В.В.

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, качественные, имеются сертификаты
- 2. Технология приготовления блюд согласно технологической карте, те же блюда по рецептам шеф-повара
- 3. Исправность холодильно-технологического оборудования исправно, имеются термометры
- 4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд сроки хранения соблюдены, товарное соседство соблюдено
- 5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой
- 6. В меню на 04.02.26. 1 неделю 3 дня: суп куриный, салат из вар. овощей, бутерброд с сыром, начинкой, мясом, хлеб
- 7. Было проведено контрольное взвешивание вес овощей и фруктов контрольных блюд
- 8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд соль, сахар в крупах и, вкусно, эстетично оформлено.

Выводы и рекомендации: Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока - удовлетворительно (по 3 ком.), посуда без сколов, мойка соотв. требованиям. Меню согласно перечню технологий. Сроки хранения соблюдаются. Имеется спец. тетрадь для документации.

Комиссия: [подписи]