

АКТ

о результатах проверки школьной столовой и мониторинговой комиссией по организации и качеством питания обучающихся.

от « 10 » 09 2024 г.

Комиссия в составе: Игнатьева Н. Е. - председатель,

Захарова В. К. - член комиссии,

Сидорова Е. С. - член комиссии,

Давыдова Е. С. - член комиссии.

Была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель: контроль за сроками реализации продуктов, наличие сертификатов. Проверка санитарно – гигиенического состояния пищеблока. Контроль за соответствием требованиям используемой посуды. Контроль по проверке соответствия рациона меню.

В ходе мониторинга было проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания меню,
в соответствии с в.т. стандартами.
2. Технология приготовления блюд соблюдается
3. Исправность холодильно- технологического оборудования
исправно, инвентаризация имеется.
4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд соблюдается
5. Санитарно – гигиеническое состояние школьной столовой
6. В меню на 10.09.2024 г. салат из овощей с огурцом и помидором; рагу из курицы; котлеты; хлеб
бreads отобраны на 42 часа.
7. Было проведено контрольное взвешивание вес
дрожжи 100г, мука 120 г; вес
контрольного блюда - 1 кг
8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд соевое - 10; соль,
сахар 60

Выводы и рекомендации: Готовая продукция реализуется
в теплом виде (на одну видимость). Санитарно -
гигиеническое состояние пищеблока соответствует
требованиям СанПиН 2.1.6.1078-01. Контроль за
состоянием на кухне, инвентаризация проводится

Комиссия:

[Подпись]
[Подпись]
[Подпись]

АКТ

о результатах проверки школьной столовой и мониторинговой комиссией по организации и качеством питания обучающихся.

от « 10 » 10 2024 г.

Комиссия в составе: Индрица А.Е. - председатель.
Бауманова В.Р. - секретарь
Брилликов О.С. - член комиссии, доверен
Кудряков С.С. - член комиссии, доверен
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 качеством обеспечивается,
сертифицированные продукты.
2. Технология приготовления блюд соблюдено температурный режим
3. Исправность холодильно- технологического оборудования исправно, температурный режим соблюдается.
4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд соблюдается.
5. Санитарно – гигиеническое состояние школьной столовой удовлетворительно.
6. В меню на 10.10.24 г. салат и капуста, уха из карпа, масло сливочное, каша гречневая (сметаной и перепрыгивающей). Чай и мед.
7. Было проведено контрольное взвешивание вес контрольного блюда - 1
8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд в К (соль, сахар)

Выводы и рекомендации: состояние пищеблока удовлетворительно.
меню соответствует требованиям, документация ведется, сертификаты имеются.
Контроль за качеством питания

Комиссия:

[Подписи]