

## Акт

28 февраля 2023 г.

Комиссия в составе: ответственного за организацию питания школы Крыловой С.Э., члена бракеражной комиссии Пономаревой Н.В., в присутствии зав. производством столовой ИП Гуту А.Э. Матросовой Р.А. провела проверку питания учащихся в здании на ул. Костычева, 33.


В ходе проверки установили:

1. Выдача горячих блюд начинается за 7 минут до конца урока, сервировка производится работниками столовой.
2. Блюда соответствуют ежедневному меню и технологическим картам:(обед: салат из капусты белокочанной – 60 гр. Борщ с капустой и картофелем со сметаной – 250/10 гр., рагу из птицы– 200 гр., рис отварной – 150гр., компот из яблок с лимоном– 200 мл., хлеб ржаной – 20 гр, хлеб пшеничный – 50 гр.). Температура подачи готовых блюд соответствует нормативной.
3. Контрольные блюда в наличии.
4. Проведен органолептический анализ готовой пищи.
5. Проверены сертификаты качества продуктов. Все сертификаты качества имеются, сроки реализации продукции соответствуют.
6. Проведена проверка закладки основных блюд и выход блюд.
7. Документация по питанию (журналы) заполнена своевременно.
8. Все сотрудники находятся на рабочем месте в масках и перчатках, запас СИЗов и антисептиков имеется в полном объеме, есть бесконтактный термометр.
9. Ведется журнал здоровья и журнал обработки поверхностей.
- 10.Проведен контроль качества мытья столовой и кухонной посуды.

Рекомендовано :

1. Зав. производством постоянно контролировать температуру выдаваемых горячих блюд.

Крылова С.Э. 

Пономарева Н.В. 

Матросова Р.А. 