

АКТ

23 октября 2023 г.

Комиссия в составе: ответственного за организацию питания школы Крыловой С.Э., членов бракеражной комиссии Перусовой Н.В., Блохиной М.А. 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 свеклы с чесноком – 60 гр., ши из свежей капусты с картофелем со сметаной - 200/10 гр., котлеты «Школьные» - 90 гр., еаша гречневая рассыпчатая – 150 гр., сок фруктовый – 200 мл., хлеб ржаной – 20 гр., хлеб пшеничный – 50 гр.). Температура подачи готовых блюд соответствует нормативной. Масса блюда соответствует выходу, указанному в меню.
3. Контрольные блюда в наличии.
4. Проведен органолептический анализ готовой пищи и продукции, поступившей на пищеблок. Качество блюд соответствует технологическим картам.
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. _____

Перусова Н.В. _____

Блохина М.А. _____

Матросова Р.А. _____