

## Акт

03 ноября 2017 года

Комиссия в составе : ответственного за организацию питания школы Крыловой С.Э., ответственного за организацию бесплатного питания школы Русиновой Т.Л., члена бракеражной комиссии Ситниковой О.П. в присутствии зав.производством столовой ООО «ЛеМаС» Шачковой Е.В.

Проверили технологию приготовления блюд на пищеблоке школьной столовой.

1. «Кнели из говядины» - технологическая карта № 1513


Технология приготовления блюда соблюдена согласно технологической карты.


Закладка продуктов на 50 порций:


1. Говядина п/ф – 3,2 кг
2. Яйцо – 0,23 кг
4. Масло растительное -0,115 кг
5. Молоко – 1,655 л
6. Соль – 0,065 кг
7. Хлеб пшеничный – 0,345 кг


### Вывод:

Блюдо «Кнели из говядины» приготовлено согласно технологической карты, без нарушений, закладка продуктов соблюдена в полном объеме. Все зафиксировано в журнале контроля закладки продуктов на пищеблоке.

Крылова С.Э. 

Русинова Т.Л. 

Ситникова О.П. 

Шачкова Е.В. 

## Акт

16 ноября 2017 года

Комиссия в составе : ответственного за организацию питания школы Крыловой С.Э., ответственного за организацию бесплатного питания учащихся Русиновой Т.Л. в присутствии зав.производством столовой ООО «ЛеМаС» Шачковой Е.В.

Провела проверку обеспечения и содержания пищеблока инвентарем, посудой и технологическим оборудованием и обеденного зала столовой.

Установила :

- 1.Производственное, холодильное оборудование и мебель имеется в нужном количестве и находится в исправном состоянии.
- 2.Столовая и кухонная посуда, производственный инвентарь имеется в нужном количестве, промаркирован и отвечает требованиям СанПиНа

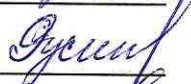
Рекомендации :

- 1.Зав.производством следить за своевременной санитарной обработкой оборудования и инвентаря.
- 2.Своевременно обновлять маркировку и непригодный к работе инвентарь.

Крылова С.Э.



Русинова Т.Л.



Шачкова Е.В.



## Акт

16 ноября 2017 года

Комиссия в составе : ответственного за организацию питания школы Крыловой С.Э., ответственного за организацию бесплатного питания школы Русиновой Т.Л., члена бракеражной комиссии Ситниковой О.П., в присутствии зав.производством столовой ООО «ЛеМаС» Шачковой Е.В.

Провела проверку документации и соблюдение правил и сроков хранения продуктов пищеблока.

### Установила:

1. На все скоропортящиеся продукты имеются сертификаты качества, ветеринарные справки.


Все продукты хранятся в специальных холодильниках ,при нужной температуре, сроки реализации выполняются , все фиксируется в бракеражном журнале скоропортящихся продуктов.


2. Крупы, сахар, мука и остальная бакалея хранится в специальном помещении на стеллажах и подтоварниках согласно требованиям СаПиНа, все ярлычки на сыпучие продукты в наличии.


### Вывод :

1. Работа пищеблока по хранению и реализации продуктов питания организована хорошо.

2. Зав. производством осуществляет постоянный контроль за соблюдением условий хранения и сроков реализации продуктов питания.

Крылова С.Э. 

Русинова Т.Л. 

Ситникова О.П. 

Шачкова Е.В. 