

АКТ

20 сентября 2021 г.

Комиссия в составе: ответственного за организацию питания школы Крыловой С.Э., члена бракеражной комиссии Марениной М.А., в присутствии зав. производством столовой ООО «ЛеМаС» Шачковой Е.В. провела проверку питания учащихся в здании на ул. Костычева 16. В ходе проверки установили:

1. Выдача горячих блюд начинается за 10 минут до конца урока, сервировка производится работниками столовой.
2. Блюда соответствуют ежедневному меню и технологическим картам:(завтрак «переменка»: овощи свежие порциями – 60гр., котлеты «школьные» - 90гр., каша гречневая рассыпчатая – 150 гр., чай каркаде – 200 мл., хлеб - 2/60гр.). Температура подачи готовых блюд соответствует нормативной.
3. Контрольные блюда в наличии.
4. Проверены сертификаты качества продуктов. Все сертификаты качества имеются, сроки реализации продукции соответствуют.
5. Технологическое оборудование в исправном состоянии.
6. Документация по питанию (журналы) заполнена своевременно.
7. Все сотрудники находятся на рабочем месте в масках и перчатках, запас СИЗов и антисептиков имеется в полном объеме, есть бесконтактный термометр.
8. Ведется журнал здоровья и журнал обработки поверхностей.

Рекомендовано :

1. Зав. производством постоянно контролировать температуру выдаваемых горячих блюд.
- 2.Классным руководителя проводить разъяснительную работу с родителями и учащимися о пользе горячего питания и культуре поведения в столовой.

Крылова С.Э. _____

Маренина М.А. _____

Шачкова Е.В. _____