

Акт

25 марта 2024 г.

Комиссия в составе: ответственного за организацию питания школы Крыловой С.Э., члена бракеражной комиссии 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 солеными огурцами – 60 гр., щи из свежей капусты с картофелем со сметаной – 200/10 гр., котлеты школьные – 90 гр., каша гречневая рассыпчатая – 150гр., сок фруктовый – 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. _____

Блохина М.А. _____

Матросова Р.А. _____