

АКТ

о результатах проверки школьной столовой бракеражной комиссией по контролю за организацией и качеством питания учащихся

от « 14 » 09 2023г.

Комиссией в составе: Куртосовой А.В., Малышиной Л.В., соинспекторы,
участники кат. классов,
Мелникова К.Н., зав. производством, Попробниченко А.В., мед. работ-
ница, Шитовой В.В., зам. директора по БМ

Была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель: проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока. Проверка условий хранения поступающей продукции. Заполнение документации. Контроль за соответствием требованиям используемой посуды. Контроль по проверке соответствия рациона меню.

В ходе мониторинга было проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания овощи,
имеются сертификаты;
в бракеражной тетради имеются ежедневные записи.
2. Технология приготовления блюд соблюдается
3. Исправность холодильно-технологического оборудования
исправно; отработано серию проп на 48 г
1 мес.
4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых
блюд сроки хранения соблюдаются,
сосущество продуктов соблюдено, все маркировано
5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной
столовой удовлетворительное
6. В меню на 14.09.2023 4 дня 2 недели овощи натуральные,
горячий бутерброд с сыром, хлеб ржаной, каша с
молоком, фрукты груши; меню соответствует.
компрессионного белья имеется.
7. Было проведено контрольное взвешивание
граммовка соответствует
8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд вкус, внешний вид,
запах в норме.

Выводы и рекомендации: Санитарно-гигиеническое состояние
пищеблока удовлетворительное. Условия хранения хорошие
Холодильники, складские помещения чистые. Журнал
бракеражной прод. заполнен. Росзда без сроков. Меню соответ-
ствует требованиям.

Комиссия:

Маш Шит
Ген

АКТ

о результатах проверки школьной столовой бракеражной комиссией по контролю за организацией и качеством питания учащихся

от « 23 » октября 2023г.

Комиссией в составе: Курносов А.В., учитель начальных классов, Мамонтовой Л.В., соупедагога, Мамонтовой Н.Ю., зав. производством, Шиманов С.В., зам. директора по БМ

Была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель: проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока. Проверка условий хранения поступающей продукции. Заполнение документации. Контроль за соответствием требованиям используемой посуды. Контроль по проверке соответствия рациона меню.

В ходе мониторинга было проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания свежие, имеются сертификаты;
в бракеражной журнале есть ежедневные записи.
2. Технология приготовления блюд соблюдается
3. Исправность холодильно-технологического оборудования исправно холодильное оборудование; 2 компрессора работают на отработку суточных проб на 48г I смены.
4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд сроки хранения соблюдаются, соседство продуктов соблюдено, всё маркировано.
5. Санитарно-гигиеническое состояние удовлетворительное.
6. В меню на 23.10.2023, 1 день 4 недели
каша молочная, терпидес, оладьи с повидлом, чай с сахаром, хлеб мякишковый, напиток фруктовый т/п;
контрольное блюдо имеется.
7. Было проведено контрольное взвешивание грамотно соответствует
8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд вкус, внешний вид, запах блюд в норме

Выводы и рекомендации: санитарно-гигиеническое состояние пищеблока удовлетворительное. Условия хранения хорошие. Складские помещения, холодильники чистые. Журнал бракеражной продукции заполнен. Посуда без сколов. Меню соответствует.

Комиссия: [подписи]