

АКТ

Проверки комиссии по контролю за качеством питания

обучающихся в МБОУ «СОШ №6»

Дата проверки: 22.11.2024

Комиссия в составе:

Коньковой С. В. – председатель комиссии;

Трушниковой А. С. – заместителя директора по АХЧ;

Мудилова А. А. – представитель родительской общественности. 5А.

Меню:

1-4 кл.

Наименование	Вес	Сумма
печенье шоколадное	100	63-26
макаронные изделия	150	12-00
кошениль из свечей	200	10-00
хлеб пшеничный	30	3-00
хлеб ржаной пшеничный.	20	2-00
Итого	500	96-26

Санитарное состояние обеденного зала, пищеблока, складских помещений:

На момент проверки в обеденном зале чисто, столы заранее накрываются кухонным работником. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве. Уборка обеденных залов проводится после каждого приёма пищи. Складские помещения не захламлены, хранятся оптимальный набор продуктов. Пищеблок обеспечен необходимыми

дезинфекционными средствами. Грязная посуда моется и обрабатывается, сушится после каждого приёма пищи. Персонал находится в масках и одноразовых перчатках.

Хранение продукции, полуфабрикатов:

На момент проверки качество продуктов находящихся на пищеблоках и в складских помещениях, соответствует установленным требованиям. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд и полуфабрикатов соответствует нормам.

Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;

Проверка ведения документации, ассортимента, соответствия:

В школьной столовой ведётся журнал, где каждый день оцениваются блюда на качество и вкус. Список блюд соответствует заявленному меню.

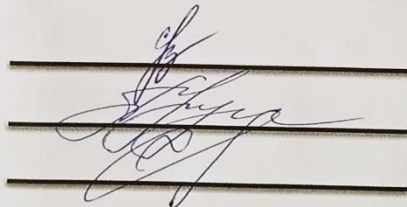
Ассортимент дополнительного питания представляет собой выпечку, салаты, соки, компоты.

Анализ недельного меню в соответствии с примерным 10-ти дневным меню:

Масса готовой продукции соответствует нормам, качество продукции удовлетворительное.

С актом комиссии ознакомлен:

Члены комиссии:



Конькова С. В.

Трушникова А. С.

