

АКТ
ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

29 ноября 2022 года был осуществлен контроль за организацией горячего питания.

В ходе проверки выявлено:

1. Фактический рацион питания соответствует утвержденному меню.
2. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах.
3. При готовке блюд персонал пользуется и перчатками, халатами, шапочками.
4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
5. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
6. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
7. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
8. Проверили внешний вид работников пищеблока.
9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2,3 блюд.

Выводы: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

29.11.2022

Члены комиссии: М.Елагина /Елагина М.А./

И.В.Изенкова /Изенкова И.В./

И.У.Сидорова /Сидорова И.У./