

Акт № 3

проверки организации питания в школе административной комиссии

20 ноября 2023 г.

Комиссией в составе 20 ноября 2023 г. была проведена проверка организации питания в школе:




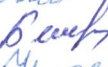

Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	Да
Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	Да
Выдача порций одинакового размера	Порции имеют одинаковый размер.
Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	Уборка столов, проветривание проводятся после каждого приема пищи.
Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	Технологические карты в наличии.
Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню)	Бракераж ежедневный, выход блюд соответствует меню.
Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	Меню согласовано, вывешивается перед входом в обеденный зал.
Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного -24-дневного меню	Соответствуют.
График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пи проводится после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	Графики соблюдаются, уборка помещения столовой проводится
Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	Сроки хранения и реализации соблюдаются.

1. Выводы:

- Продолжать работу строго с соблюдением всех нормативно-правовых документов.
- Провести в ноябре-декабре конкурс на лучшее меню для школьника.

Председатель комиссии

Члены комиссии

 Е.А. Самосадкина
 Г.Ф. Потапова
 В.В. Гашилова
 Е.Ф. Белоусова
 Н.П. Гладких