

Акт №1

проверки санитарного состояния школьной столовой, норм закладки продуктов и технологии приготовления пищи, условий хранения продуктов, соблюдения сроков реализации, контроля своевременного вывоза отходов

16 января 2025 г.

В соответствии с планом работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников ГКОУ «Плоскошская специальная школа-интернат» членами комиссии бухгалтером Юшиной И.Н., старшим воспитателем Балугеовой Н.В., фельдшером Смирновой З.В., зам.директора по АХР Шабановым А.П., представителем от родителей Ермиловой Н.Н. была проведена проверка санитарного состояния школьной столовой, норм закладки продуктов и технологии приготовления пищи, условий хранения продуктов, соблюдения сроков реализации, своевременного вывоза отходов.

16 января 2025 г. на кухне работала повар Яковлева И.В. На довольствии 22 человека. На обед, согласно меню, были заявлены: салат из капусты белокочанной с морковью, суп рыбный, котлеты рыбные, картофельное пюре, чай с сахаром, хлеб ржано-пшеничный, батон пшеничный. Для приготовления данных блюд были выданы следующие продукты питания:

рыба свежемороженая – 3,96 кг

масло сливочное – 1.08 кг

масло растительное – 0,39 кг

молоко – 1,54 л

яйцо куриное – 0,3 дес.

мука пшеничная - 0,22 кг

рис – 0,22 кг

сахар-песок – 0,22 кг

картофель – 9,24 кг

капуста свежая – 2,2 кг

лук репчатый – 0,52 кг

морковь – 0,56 кг

хлеб ржано-пшеничный – 1,76 кг

батон пшеничный – 1,32 кг

чай черный – 0,05 кг.

Все продукты, согласно меню, заложены в котел полностью. Технологии приготовления поваром соблюдены. Вкусовые качества блюд хорошие. Пробы блюд отобраны.

Работники пищеблока работают в спецодежде. За каждым классом закреплён обеденный стол.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное, грубых нарушений санитарных правил и норм нет. После каждого приема пищи проводится дезинфекция посуды, столовых приборов путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием на полках, решетках.

Отходы вывозятся своевременно.

Доставка продуктов осуществляется по графику.

Комиссией были проверены условия хранения продуктов питания. Мясо и рыба хранятся в морозильниках, температура хранения -20 и -21 градусов соответственно. Овощи и фрукты хранятся в овощехранилище, гастрономия – в холодильнике при температуре +4 градуса. Крупы, бобовые, макаронные изделия плотно упакованы в целлофановые пакеты, хранятся в деревянном ларе. Сроки хранения и реализации соблюдены. На все продукты имеются сертификаты качества.

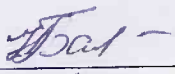
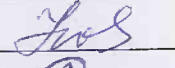
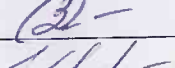
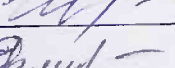
Председатель комиссии Балужева Н.В.

Члены комиссии: Юшина И.Н.

Смирнова З.В.

Шабанов А.П.

Представитель от родителей Ермилова Н.Н.


Ознакомлены: Семенова Ю.В.

Яковлева И.В.