

Акт №2

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

9 февраля 2023 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 Балугеевой Н.В., фельдшером Смирновой З.В., зам.директора по безопасности Шабановым А.П. была проведена проверка санитарного состояния школьной столовой, норм закладки продуктов и технологии приготовления пищи, условий хранения продуктов, соблюдения сроков реализации, своевременного вывоза отходов.

9 февраля 2023 г. на кухне работала повар Кузьмина Е.В. На довольствии 24 человека. На обед, согласно меню, были заявлены: салат из свеклы, суп рыбный, птица отварная, картофельное пюре, чай с сахаром, хлеб ржано-пшеничный, батон пшеничный. Для приготовления данных блюд были выданы следующие продукты питания:

минтай свежеморож. – 1,44 кг
масло растительное – 0,12 кг
мясо цыпленка – 4,08 кг
молоко – 1,2 л.
сметана – 0,2 кг
рис – 0,24 кг
сахар – 0,24 кг
картофель – 10,08 кг
лук репчатый – 0,96 кг
морковь - 0,48 кг
свекла-3,12кг
чай – 0,04 кг
хлеб ржано-пшеничный – 1,92 кг
батон пшеничный – 0,96 кг.

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

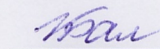
Санитарное состояние столовой в целом удовлетворительное, грубых нарушений санитарных правил и норм нет, текущая уборка осуществляется по мере необходимости,

отходы вывозятся своевременно.

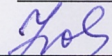
Доставка продуктов осуществляется своевременно. Дата последней доставки продуктов – 7.02.2023 г.

Комиссией были проверены условия хранения продуктов питания. Мясо и рыба хранятся в морозильниках, температура хранения -17 и -20 градусов соответственно. Овощи и фрукты хранятся в овощехранилище, гастрономия – в холодильнике при температуре +5 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.

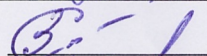
Председатель комиссии Балужева Н.В.



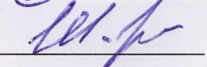
Члены комиссии: Юшина И.Н.



Смирнова З.В.



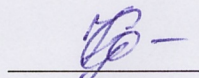
Шабанов А.П.



Представитель от родителей Осипова О.П.



Ознакомлены: Семенова Ю.В.



Кузьмина Е.В.

