

### Акт №3

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

14 марта 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.

14 марта 2023 г. на кухне работала повар Яковлева И.В. На довольствии 27 человек. На полдник, согласно меню, были заявлены: сок, блины со сгущенным молоком. Для приготовления данных блюд были выданы следующие продукты питания:

масло растительное – 0,2 кг

яйца – 3 шт.

молоко – 1,3 кг

мука пшеничная – 1,89 кг

сахар – 0,27 кг

сок – 5,4 кг

молоко сгущенное с сахаром – 0,57 кг

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

Работники пищеблока работают в масках и перчатках. За каждым классом закреплен обеденный стол.

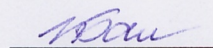
Санитарное состояние столовой удовлетворительное, грубых нарушений санитарных правил и норм нет. После каждого приема пищи проводится дезинфекция посуды, столовых приборов путем погружения в дезинфицирующий р-р с последующим мытьем и высушиванием на полках, решетках.

Отходы вывозятся своевременно.

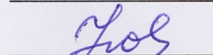
Доставка продуктов осуществляется своевременно. Дата последней доставки продуктов – 10.03.2023г.

Комиссией были проверены условия хранения продуктов питания. Мясо и рыба хранятся в морозильниках, температура хранения -17 и -19 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.

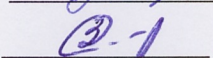
Председатель комиссии Балужева Н.В.



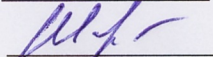
Члены комиссии: Юшина И.Н.



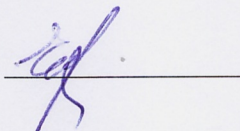
Смирнова З.В.



Шабанов А.П.



Представитель от родителей Егорова Т.Н.



Ознакомлены: Семенова Ю.В.



Яковлева И.В.

