

Акт №5

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

12 мая 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 Балуевой Н.В., фельдшером Смирновой З.В., зам.директора по АХР Шабановым А.П., представителем от родителей Осиповой О.П. была проведена проверка санитарного состояния школьной столовой, норм закладки продуктов и технологии приготовления пищи, условий хранения продуктов, соблюдения сроков реализации, своевременного вывоза отходов.

12 мая 2023 г. на кухне работала повар Кузьмина Е.В. На довольствии 17 человек. На полдник, согласно меню, были заявлены: оладьи со сгущенным молоком, молоко, яблоко. Для приготовления данных блюд были выданы следующие продукты питания:

масло растительное – 0,45 кг

молоко – 4,25 кг

яйца – 4 шт

мука пшеничная – 1,19 кг

сахар – 0,17 кг

молоко сгущенное – 0,37 кг

дрожжи - 0,01 кг

яблоки – 1,8 кг

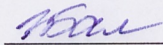
Все продукты, согласно меню, заложены в котел полностью. Технологии приготовления поваром соблюдены. Вкусовые качества блюд хорошие. Пробы блюд отобраны.

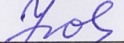
Работники пищеблока работают в масках и перчатках. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, грубых нарушений санитарных правил и норм нет. После каждого приема пищи проводится дезинфекция посуды, столовых приборов путем погружения в дезинфицирующий р-р с последующим мытьем и высушиванием на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

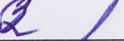
Отходы вывозятся своевременно.


Доставка продуктов осуществляется своевременно. Дата последней доставки продуктов – 5.05.2023г.

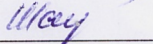
Комиссией были проверены условия хранения продуктов питания. Мясо и рыба хранятся в морозильниках, температура хранения -20 и -24 градусов соответственно. Овощи и фрукты хранятся в овощехранилище, гастрономия – в холодильнике при температуре +4 градуса. Крупы, бобовые, макаронные изделия плотно упакованы в целлофановые пакеты, хранятся в деревянном ларе. Сроки хранения и реализации соблюдены. На все продукты имеются сертификаты качества.

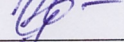
Председатель комиссии Балужева Н.В. 

Члены комиссии: Юшина И.Н. 

Смирнова З.В. 

Шабанов А.П. 

Представитель от родителей Осипова О.П. 

Ознакомлены: Семенова Ю.В. 

Кузьмина Е.В. 