

АКТ № 11
мониторинга качества питания

Дата: 15.03.2024г.

Организация образования: ГКП на ПХВ «Школа – гимназия №32»

Поставщик услуги: _____

Комиссия в

составе: Ильченко А.Е., Тушено С.В., Букашнина Ч.А.

Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	не соответствует
Соответствие меню-перспект. меню		✓
Соблюдение графика работы столовой	✓	
График питания учащихся	✓	
Утвержденный прайс на свободное меню	✓	
Питьевой режим	✓	
Качество готовой продукции		✓
Наличие контрольного блюда		✓
Контрольное взвешивание		✓
Количество посадочных мест	✓	
Количество раковин для мытья рук	✓	
Наличие мыла	✓	
Наличие сушилок	✓	
Состояние мебели	✓	
Состояние посуды	✓	
Санитарное состояние зала	✓	
Моющие средства	✓	
Емкости для сбора пищевых отходов	✓	
Состояние вытяжки		✓
Прайс в буфете, заверенный печатью	✓	
Наличие ценников	✓	
Санитарное состояние буфета	✓	
Внешний вид сотрудников столовой	✓	

В результате проверки

установлено: Контр. взвешив.: в меню супов с овощ. + макароны
объем. вес 135-150 гр, факт - вес блюда 112 гр, в том числе 4 гр. карто.
шпирит был замешан на сметану, кот. была по меню в сметане.
Макаронки нежного качества, разваренные, кот. мед, как
сметан, качество не совп. Т.к. приготовлено не вкусно, очень
много старшей макарон. изделий, из картофельных ложек,
количество было 100 гр в меню. макарон был обнаружен
качет с комочками (по меню в сметане), в другом блюде
качет риса. В меню (в анкет. карт.) на рисовое
летит пометка (сметане) риса было замешано, шпирит в сметане.
Сметане, где летит котлет. при жарке и котлет на котлет
качет в анкет. карт. сметане.