

Дата проверки 11.09.24., время проверки 15:40

Комиссия в составе:

Броженкова Татьяна АлексеевнаАмаринова Мария ВладимировнаКожаркина Юлия Сергеевна

составили настоящий акт о проверке школьной столовой:

1. Соответствие графику питания, меню Борщ с морской капустой
зрелка с подливой из свеклы
2. Время накрытия, весовое соответствие блюд
Взвешивали одну порцию супа 48г
зрелка 104г
3. Вкусовые качества готовых блюд (проба)
Суп в меру соленый, напоминание недостаточное
зрелка и супы соевые, супы по
вкусу курицы не слишком, супы
не было на всех столах
4. Хранение хлеба
5. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, посуды, хранение столовых приборов
Зал был в столовую в момент, когда
дети еще визуально было чисто.
6. Соблюдение санитарно – гигиенических правил сотрудниками столовой
На кухне заведующая продовольствием
была без перчаток
7. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися
Все чтобы помыть руки у учащихся
есть.

Замечания и предложения:

При взвешивании обратила внимание
что мясо размораживается перед открытием
окна.

Члены комиссии:

Броженкова Татьяна АлексеевнаАмаринова М.В.

С актом ознакомлена – зав. производством