

Акт № 3

проверки контроля качества питания обучающихся в школьной столовой

Цель проверки: соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов.

Дата проверки: 10 ноября 2022 года

Комиссия в составе:

Председатель: Алимова Н.И. – ответственная за организацию горячего питания в школе;

Члены: Надейкина Г.В (родитель) - заместитель директора по УР,

Лазарева Т.В. – председатель профкома школы,

Меерис О.В.– родитель,

провела проверку соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов на пищеблоке школы.

Проверка соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов на пищеблоке школы показала, что сроки годности и условия хранения пищевых продуктов соответствует срокам годности, установленных производителем на упаковке. Имеются документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции. Температура хранения продуктов соответствует санитарным правилам. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в низкотемпературной холодильной камере (до – 30 градусов) и в холодильниках при температуре (+ 2 - 6 градусов). Для контроля температуры в холодильниках и холодильной камере установлены термометры.

Сырые и готовые продукции хранятся отдельно. При хранении пищевой продукции обеспечивается соблюдение принципа «товарного соседства». Поступившие продукты хранятся на специальных стеллажах.

Готовые первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более получаса с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не осуществляется. Разлив напитков осуществляется в бокалы из стекла.

ВЫВОДЫ: требования санитарных правил в части соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов в столовой школы соблюдаются.

Председатель Алимова Н.И. Алимова

Члены комиссии: Надейкина Г.В.Надейкина

Лазарева Т.В. Лазарева

Меерис О.В.Меерис