Акт контроля за качеством организации питания
(от 17.11.2023г)

Нами, комиссией в составе:

Гетманенко Л. М.
Подивилова Ю. Р.
Самохвалова Е.В.

проведен контроль за качеством организации питания.

Комиссией установлено:

1. У работников пищеблока имеется (отсутствует) спецодежда.
2. Документация пищеблока ведется в соответствии с требованиями (имеются замечания к ведению документации): журнал бракеража, технологические карты, «Журнал здоровья» и др.
3. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждается соответствующими сопроводительными документами: ветеринарный сертификат, сертификат происхождения и др. (не имеется).
4. Рецептура приготовления блюд соблюдается (не соблюдается).
5. Температурный режим при приготовлении и отпуске блюд соблюдается (не соблюдается)
6. Привлечение обучающихся к накрытию столов допускается (не допускается).
7. Времени для принятия пищи достаточно (не достаточно).
8. В пищеблоке соблюдается чистота (не соблюдается).
9. Обучающиеся соблюдает санитарно-гигиенические требования (не соблюдают).
10. Обучающиеся проявляют навыки самообслуживания (имеется нарушения).
11. Степень удовлетворенности обучающихся питанием (высокая, средняя, низкая (по результатам опроса и в зависимости от пищи, оставленной на тарелках).

Замечания : Не поливать соусом гарнир и котлеты.

Подписи Гетманенко Л. М.
Самохвалова Е.В.
Подивилова Подивилова Ю.