

Акт контроля за качеством организации питания

(от 25.10.2023г)

Нами, комиссией в составе:

Макарова А.И.

Ахметова Т.Т.

Трицащенко Т.М.

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.

Документы ведутся
в соответствии с требованиями

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:

Салат, закуски накрыты
в отдельной посуде.

Подписи

А (Макарова А.И.)
ТТ (Ахметова Т.Т.)
ТМ (Трицащенко Т.М.)