

Акт N 1

проверки качества приготовления пищи и организации
питания детей в МОБУ ООШ ЛГО с. Курское
от «15» января 2025 года

Комиссия в составе:

1. Цыбенковой Г.В. - заместитель директора
2. Арсеновской Г.А. - фронтингер БУАГ. Курское
3. Шапаравской Л.В. - советника по воспит. раб.
4. Воробьевой Н.М. - учителя нач. классов

Произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания детей в дошкольной группе.

В ходе проверки выявлено:

Что проверяли	Замечания
Меню: завтрак 8-9ч макарон отварные - 0,00 творожки свежие 0,00 соевый творог - 0,05 салат из свежих овощей (огурцы) - 0,00 чай отаплив - 0,03 сметана 0,05 конфеты карамель - 0,02 / 0,00	
Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются, в соответствии сопроводит. документов (сроки хранения в холодильнике, подписаны). Ведется журнал примерных скоропортящихся продуктов.	1
Технология приготовления блюд: согласно технологическим картам. Продукты свежие (сроки годности соблюдаются). Часть продуктов хранится в холодильнике. В食堂 свежие помидоры на полку. Все промаркировано.	
Организация питания: блюда быстрое и вкусное. Дети едят с удовольствием. Организовано дежурство по столовой. Бутылочки помыты и стерилизованы. Горюхи белого цвета.	Дежурные присутствуют. Горюхи и бутылочки.
Оснащение технологическим оборудованием: имеется в достаточном и исправном состоянии.	Предлагается отремонтировать буфет.
Гигиена: в наличии.	Акт
Эстетический вид повара, младшего воспитателя: работают в спец. одежде. Горюхи чистые. Имеется индивидуальное средство защиты.	
Количество отходов: имеется, но не значительное, не более 5% от общего приготовления блюд.	

Члены комиссии:

Цыбенковой Г.В.
Арсеновской Г.А.
Шапаравской Л.В.
Воробьевой Н.М.