

АКТ мониторинга качества питания

Дата 02.12

№ 12

Организация образования: КГУ «Ганькинская неполная средняя школа»

Поставщик услуги (при наличии): ООО «Специальное питание»

Комиссия в составе:

Члены комиссии:

Меркулова С.А. - зам. директора

А.А. Мельников А.М. - фельдшер

Муромова М.В. - директор школы

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню				Ассортимент
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		

АКТ мониторинга качества питания

Дата 23 11

№ 11

Организация образования КГУ «Ганькинская неполная средняя школа»

Поставщик услуги (при наличии) поставщик продуктов ИТ, Бахирова

Комиссия в составе:

Члены комиссии:

Морозова С.А. - соуч. педагог
Якимцова А.М. - фельдшер
Казиева Р.Х. - зам. по ВР.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню				<i>несвободное</i>
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		

АКТ мониторинга качества питания

Дата 18.11

№ 10

Организация образования КГУ «Ганькинская неполная средняя школа»

Поставщик услуги (при наличии) педвоз продуктов И.Т. «Бакумба»

Комиссия в составе:

Члены комиссии:

Морозова С.А. - соц. педагог

Жилетова А.М. - фельдшер, родитель

Самушова Т.А. - педагог-психолог

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню				нево- звезд
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		

АКТ мониторинга качества питания

Дата 10.11

№ 9

Организация образования КГУ «Ганькинская неполная средняя школа»

Поставщик услуги (при наличии) поставщик продуктов ИИ „Бакирова“

Комиссия в составе:

Члены комиссии:

Морозова С.А. - соуч. педагог

А.И. Петрова А.М. - фрезьер родители

Ошаров З.А. - завхоз школы

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню				<u>место-брак</u>
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		