

АКТ
по проверке столовой АКТ

Дата «9» октября 2025г.

С целью реализации приказа КГУ «Комплекс «Детский сад – школа – гимназия № 46» № 112 от 2 сентября 2025 года

«О организации работы комиссии по контролю качества питания»

1. Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.
2. Контроль качества обработки и мытья посуды.
Контроль за продажей запрещенных продуктов
3. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся и воспитанников Комплекса.

Примечание:

*Комиссия присутствовала в течение обеда в 14:55-15:10.
Смета пробы ввального блюда: рис и рыбная котлета, компот,
хлеб.
Оценён температурный режим.*

Итоги проверки:

1. Режимные моменты соблюдаются.
 2. Соблюдены порядок и условия обработки посуды.
 3. Рекомендовано:
 1. Ограничить продажу в буфете напитков с добавлением сахара.
 2. Нарезание хлеба более мелко.
 3. Улучшить внешний вид готовых блюд с целью стимулирования аппетита у детей.
 4. Желательно маркировка полок для хранения сухих, соевых продуктов, консервов и др. балластов.
 5. Маркировка лотков-холодильников для хранения мяса и рыбы.
 6. Поставление внутрь холодильных установок термометра.
 7. Убрать картонную коробку с продукцией.
 8. Маркировка холодильных установок с указанием даты и времени закладки продуктов.
- Просят устранить вышеуказанные замечания и выкапывать вышеприведенные рекомендации в течение 10ти рабочих дней. Под 23.10.2025г.*

Члены комиссии: Плотникова Елена Сергеевна
Третья Анна Антоновна
Щербакова Л. И. Ол