

Акт
проверки качества приготовления пищи
от 04.09.2024 г.

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии по проверке качества приготовления пищи, провели проверку пищеблока от 04.09.2024 г.

Во время проверки выявили следующее:

Посуда обрабатывается согласно имеющейся инструкции по обработке посуды.

Молочные блюда готовятся на пастеризованном 3,2% и сгущенном молоке.

Первые блюда готовятся на мясо – костном бульоне с добавлением сметаны.

Ежедневно в рацион включено сливочное и растительное масло.

Ежедневно оставляется суточная пробы готовой продукции. Пробы отбираются в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой. Хранятся до замены приготовленным на следующий день.

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах с использованием соответствующие промаркированного разделочного инвентаря.

Сырые и готовые продукты хранятся раздельно.

Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре 2 - 6°C

Варёное мясо, используемое для первых и вторых блюд, подвергается вторичной термической обработке (кипячение в бульоне, соусе, обжарка в духовом шкафу в течении 10 минут.)

Включены в меню овощные салаты, (морковный, свекольный, капустный) с заправкой на основе подсолнечного масла.

В рацион включено мясо говядины, куриное мясо.

С целью профилактике ОРВИ и ГРИППа во вторые блюда включен чеснок

На полдник даётся творог (запеканки, вареники с творогом, ватрушки).

Запеканки пропекаются в духовом шкафу.

Все продукты имеют сертификат качества, соблюдаются сроки реализации продуктов.

В 10:30 выдаются свежие фрукты (груши, яблоки) и соки

Меню составляется согласно перспективному меню.

Директор: Султанова Т. И.

Мед. Сестра: Малюкина В.А.

Председатель ПК: Дюсекина А.С.

Председатель РК: Сауитов М.С.

Члены комиссии: Абдрахманова

Ознакомлена: Краснова С.И.

*Абдрахманова
С.И.
Р.Г.
Б.М.
Ф.Г.*

Краснова С.И.