

Акт комиссионной проверки по контролю за организацией комплексной услуги питания ООО « Школьник- ЮЗ»

Настоящим актом комиссия в составе:

Председателя – ст. воспитатель Маргушиной О.Н.

Специалиста по питанию – Дунаевой О.Г.

Воспитателя - Липановой Э.Р.

Родительская Общественность – Силаева Н.Н.

- Мышакина Е.А.

- Хюпеннен Е.В.

подтверждает, что 28.03.17 была проведена комиссионная проверка, цель – проверка организации комплексной услуги питания ООО « Школьник-ЮЗ»

План проведения контроля:

Проверка выхода раздаточной порций.

Комиссией установлено:

Комиссией было произведено контрольное взвешивание:

ОБЕД:

Салат из свежих огурцов с растительным - 0,060 г
Торт с сахарной и вареной на масле булочки - 0,202 г
Крем из вареного масла - 0,080 г
Чай вареной - 0,112 г

Заключение: усилить контроль за соблюдением технологии приготовления блюд.



Маргушина О.Н.

Дунаева О.Г.

Липанова Э.Р.

Силаева Н.Н.

Мышакина Е.А.

Хюпеннен Е.В.

С актом ознакомлены: зав.производством

Акт комиссионной проверки по контролю за организацией комплексной услуги питания ООО «Школьник- ЮЗ»

Настоящим актом комиссия в составе:

Председателя – ст.воспитатель Маргушиной О.Н.

Специалиста по питанию – Дунаевой О.Г.

Воспитателя - Липановой Э.Р.

Родительская общественность – Силяева Н.Н.

- Мышакина Е.А.

- Хюпеннен Е.В.

подтверждает, что 28.03.17 была проведена комиссионная проверка, цель- проверка организации комплексной услуги питания ООО «Школьник-ЮЗ»

План проведения контроля:

Входной контроль за поступающей продукцией(ведение журнала входного контроля)

Товарное соседство продуктов питания в кладовой

Соблюдение температурного режима холодильного оборудования

Комиссией установлено:

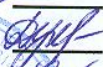
продукты питания с ярлыками в индивидуальной упаковке, целостность упаковок не нарушена; журнал входного контроля за поступающей продукцией ведётся

товарное соседство продуктов соблюдается

температурный режим холодильного оборудования соблюдается.

Заключение: замечаний нет


Маргушина О.Н.


Дунаева О.Г.


Липанова Э.Р.


Силяева Н.Н.


Мышакина Е.А.


Хюпеннен Е.В.



С актом ознакомлены: зав.производством 



28/03/2017 15:29

ATLANT

СУТОЧНАЯ ПРОБА



Инструкция По отбору суточной пробы

Суточные пробы отбираются непосредственно после приготовления блюд.

Объем отбираемой суточной пробы:

- порционные блюда - в полном объеме;
- порционные вторые блюда, котлеты, бутерброды - поштучно, целиком в объеме 1 порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г.

Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или простерилизованную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре +2 +6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике.

Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.

Разработано на основании требований СанПиН 2.1.2.2009-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», в инструкции по применению диагностической посуды (Журнал Роспотребнадзора № 2 от 28.12.2012 года).

28/03/2017 15:28