

АКТ
проверки технологии приготовления блюд

от 23.12 2022г.

Комиссией в составе: Нефляшевой В.А., председатель, Тутовой Л.А., ответственная за организацию питания, Гяургиевой А.К., медсестра, Ашхотовой А.Р., представитель родительской общественности, Хамбазаровой А.А., представитель родительской общественности, Ханиевой И.Э., представитель родительской общественности, в присутствии шеф-повара Желиготовой М.Х. проведена проверка по вопросу: технология приготовления блюд, закладка блюд на полдник.

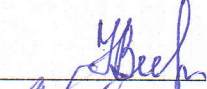
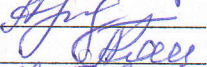
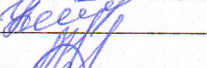
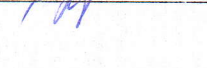

В ходе проверки установлено:

- на полдник по меню, утвержденному директором, творожная запеканка, молоко сгущенное, чай с сахаром;
- технологические карты имеются, приготовление блюд осуществляется в соответствии с ними;
- закладка продуктов проходит по количеству детей и нормам на одного обучающегося.

Выводы: работники пищеблока соблюдают технологию приготовления блюд, график закладки продуктов, требования к их кулинарной обработке. Повара строго выполняют санитарно-эпидемические требования, прослеживается четкая организация рабочего процесса.

Рекомендации: обновить отдельные технологические карты.

Члены комиссии:

_____		Нефляшева В.А.
_____		Тутова Л.А.
_____		Гяургиева А.К.
_____		Ашхотова А.Р.
_____		Хамбазарова А.А.