

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №13»

**Выписка из акта по результатам работы комиссии по
питанию**

от 22.04.2022г.

Цель контроля: Соблюдение условий за отбором и хранением суточных проб в полном объеме меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Вопросы контроля:

1. Контроль за отбором и хранением суточных проб в полном объеме меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями

Итоги проведения контроля:

Комиссией установлено, что с целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба блюд. Отбор суточной пробы осуществляется работником пищеблока (повар) с рекомендациями по отбору проб. Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр. Пробу отбирают из котла стерильными (прокипяченными) ложками в промаркированную стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов в холодильнике при температуре $(4 \pm 2)^\circ\text{C}$. Все санитарные правила при отборе и хранении суточных проб соблюдены

Решение: Все санитарные правила при отборе и хранении суточных проб соблюдены.