

13. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Меню вывешивается регулярно.

14. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовую осуществляется только при наличии удостоверения качества, документов ветеринарно – санитарной экспертизы, сертификата соответствия и декларации о соответствии.

15. На момент проверки не обнаружено пищевой продукции, не имеющей маркировки.

16. Сроки годности и условия хранения продуктов в столовой соблюдаются.

Контроль за качеством и безопасностью питания осуществляет бракеражная комиссия. В состав бракеражной комиссии входит медицинский работник, который следит за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением пищи. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы. Производственный контроль осуществляется в соответствии с программой производственного контроля.

Работники столовой опрятные, доброжелательные, медицинское обследование проходят своевременно.

Комиссия:

- 1) Лопсан А.К. – 
- 2) Отчуржап О.Ч. – 
- 3) Аржаалай В.А. – 
- 4) Анай Е.М. – 

С актом комиссии ознакомлена:
заведующая столовой Монгуш У.Х.