

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Шушенская средняя общеобразовательная школа №1»

АКТ
проверки организации и качества питания обучающихся
в школьной столовой.

Комиссия в составе:

Злобиной А.О, Бушмелевой Е.В, Соловьевой Е.В, Кашкоровой Е.Н,
Ивановой А.А.

составили настоящий акт в том, что 27 января 2025 года в 8.45 часов
(дата и время проверки)
была проведена проверка организации и качества питания обучающихся в
школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. *В столовой во время перемены контролирует организацию питания обучающихся школы:*

дежурный администратор, дежурные учащиеся 8б класса, классные
руководители: 1а, 2а, 3а, 4а классов.

2. Эстетика и организация питания:

В школе обеспечивается правильно организованное и полноценное питание, которое способствует нормальному росту и развитию детского организма, оказывает существенное влияние на иммунитет ребенка, повышает работоспособность и выносливость детей, создает оптимальные условия для их нервно-психического и умственного развития. У детей сформированы правильные навыки еды. Осуществляется системный подход ко всем аспектам питания детей, начиная от гигиены и заканчивая пропагандой здорового образа жизни.

3. Школьной столовой было предложено меню на 27.01.2025г

4. Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее:

№	Блюдо	Кол-во по норме в граммах	Кол-во при взвешивании в граммах
С 6 -10 лет завтрак			
1	Котлеты рыбные	100	100
2	Картофельное пюре	150	150
3	Кисель фруктовый	200	200
4	Хлеб ржаной	20	20
5	Хлеб пшеничный	20	20
6			
С 11 – 18 лет завтрак			
1	Масло сливочное порциями	10	10
2	Картофельное пюре	200	200
3	Котлеты рыбные	100	100
4	Кисель фруктовый	200	200
5	Хлеб пшеничный	20	20
6	Хлеб ржаной	20	20
Обед с 6-7 лет			
1	Икра свекольная	100	100
2	Борщ из свежей капусты и картофеля	200	200
3	Каша гречневая	150	150
4	Зразы рубленые из говядины	90	90
5	Сок фруктовый	200	200
6	Хлеб пшеничный	20	20
7	Хлеб ржаной	20	20
Обед с 11-18 лет			
1	Икра свекольная	100	100
2	Борщ из свежей капусты и картофеля	250	250
3	Каша гречневая	150	150
4	Зразы рубленые из говядины	100	100
5	Сок фруктовый	200	200
6	Хлеб пшеничный	20	20
7	Хлеб ржаной	20	20
8			

При дегустации блюд было отмечено, что вкусовые качества **высокие**, низкие (нужное подчеркнуть), качество обработки продуктов **соответствует**, не соответствует (нужное подчеркнуть) санитарным нормам.

5. При посещения пищеблока выявлены, **не выявлены** замечания (нужное подчеркнуть).

Замечания по организации и качеству питания обучающихся не выявлены

С актом комиссии ознакомлена:

Шеф-повар:

Т.В. Рязанова Т.В.

Члены комиссии:

Злобина А.О. *Злобина*

Кошкарлова Е.С.
Бушмелева Е.В.

Иванова А.А. *Иванова*
Соловьева Е.В. *Соловьева*