

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 30 января 2024 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
и классные руководители 1, 2, 3 клас-
сов

2. Эстетика и организация питания. Организация питания учащихся проводится согласно расписанию. Дети успевают покушать до урока. Учащиеся получают бесплатные завтраки, кушая за накрытыми столами. Еда соответствует нормам - теплая посуда без сколов. После еды дети убирают за собой посуду. Дети едят шпатель руками, за этим строго следит классный руководитель. Обходовой прищипкой пищи «ейся», примерно 6-7%. По опросам детей - еда вкусная и детям полностью нравится. После прихода детей сразу протираются столы дезинфицирующим раствором.

3. Школьной столовой было предложено меню на 30.01.2024г

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.	Биточки из говядины с соусом	90/50	90/50
2.	Каша гречневая	150	150
3.	Хлеб пшеничный	20	20
4.	Хлеб ржаной	20	20
5.	Какао с молоком	200	200
С 11 – 18 лет завтрак			
1.	Биточки из говядины с соусом	100/50	100/50
2.	Каша гречневая	200	200
3.	Какао с молоком	200	200
4.	Хлеб пшеничный	20	20
5.	Хлеб ржаной	20	20
6.	Булочка домашняя	50	50
Обед с 11-18 лет			
1.	Салат из свежей капусты	100	100
2.	Суп картофельный с горохом	250	250
3.	Бифштекс рубленый из говядины	100	100
4.	Макароны отварные	200	200
5.	Напиток из шиповника	200	200
6.	Хлеб пшеничный	20	20
7.	Хлеб ржаной	20	20
8.	Йогурт питьевой	150	150

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: _____

С актом комиссии ознакомлена:

Шеф-повар:

Рязанова Т.В.

Члены комиссии:

Злобина А.О.

Соловьева Е.В.

Бушмелева Е.В.

Иванова А.А.

Кошкарова Е.С.