

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 07 февраля 2024 года в 9.35 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, дежурный за классом, классный руководитель за классом
2. Эстетика и организация питания В школе имеется четкий график обслуживания обучающихся в школьной столовой. Задания заранее знакомятся с меню, которое вывешено на стенде "Организация питания" в рекреации перед столовой. Все дети пригласены мыть руки, кушать сидя за столом, заботиться за собой, посуду и организацию покупать себе еду (те дети, которые питаются за родительские средства). Пища на столах теплая, вкусные напитки. Бюджетные, так как ой ходов ой предметов пищи практически нет. После приема пищи убираем столы, протираем спец. дгу раствором
3. Школьной столовой было предложено меню на 07.02.2024г

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.	Сыр порциями	10	10
2.	Каша молочная рисовая с маслом	200/10	200/10
3.	Хлеб пшеничный	20	20
4.	Хлеб ржаной	20	20
5.	Чай с сахаром	200	200
6.	Йогурт питьевой	200	200
С 11 – 18 лет завтрак			
1.	Каша молочная рисовая с маслом	300/10	300/10
2.	Каша гречневая	200	200
3.	Чай с сахаром	200	200
4.	Хлеб пшеничный	20	20
5.	Хлеб ржаной	20	20
6.	Булочка ванильная	50	50
7.	Йогурт питьевой	200	200
Обед с 11-18 лет			
1.	Салат из свеклы отварной	100	100
2.	Щи из свежей капусты	250	250
3.	Котлета из говядины с соусом	100/50	100/50
4.	Картофельное пюре	200	200
5.	Напиток из шиповника	200	200
6.	Хлеб пшеничный	20	20
7.	Хлеб ржаной	20	20
8.	яблоки	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:



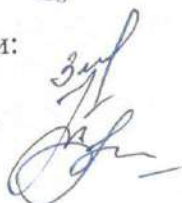
Рязанова Т.В.

Члены комиссии:

Злобина А.О.

Бушмелева Е.В.

Иванова А.А.



Соловьева Е.В.



Кошкарлова Е.С.

