

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 15 марта 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, дежурные учащиеся 11а класса, классные
руководители: 1а, 2а,3а классов

2. Эстетика и организация питания:

Столы и стулья перед прием пищи чистые. Блюда, выставляемые на столы с
теплой едой, сколов на посуде нет. Пища на столы накрыта перед приходом
обучающихся за 2-3 минуты. При входе в столовую все обучающиеся моют
руки и садятся за столы. Принимающих пищу стоя среди обучающихся
нет. При опросе обучающихся, нравятся ли им приготовленные блюда, в
основном все дети отвечают: да. Отходов от еды 5-7%. Во время еды дети
разговаривают в полголоса. После еды учащиеся убирают за собой посуду и
относят ее на специальный стол.

3. Школьной столовой было предложено меню на 15.03.2024г

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.	Запеканка из творога со сгущенкой	150/60	150/60
2.	Хлеб пшеничный	20	20
3.	Хлеб ржаной	20	20
4.	Чай с сахаром	200	200
5.	Сдоба обыкновенная	50	50
С 11 – 18 лет завтрак			
1.	Сыр порциями	15	15
2.	Запеканка из творога со сгущенкой	150/60	150/60
3.	Чай с сахаром	200	200
4.	Хлеб пшеничный	20	20
5.	Хлеб ржаной	20	20
6.	Сдоба обыкновенная	50	50
Обед с 11-18 лет			
1.	Свежие огурцы	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.	Компот из яблок	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 по организации и качеству питания обучающихся не выявлены

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. 