

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 апреля 2024 года в 9.50 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 8а класса, классные руководители: 4а,б; 5а,б,в классов

**2. Эстетика и организация питания:**

Пища на столы накрыта перед приходом обучающихся за 3-4 минуты. При входе в столовую все обучающиеся моют руки и садятся за столы. Принимающих пищу стоя среди обучающихся нет. Во время еды дети разговаривают в полголоса. При опросе обучающихся, нравятся ли им приготовленные блюда, в основном все дети отвечают: да. Отходов от еды менее 10%. После еды учащиеся убирают за собой посуду и относят ее на специальный стол. Детьми соблюдаются все гигиенические навыки питания.

А также обслуживание на высоком уровне

3. Школьной столовой было предложено меню на 15.04.2024г

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	Котлеты рыбные	100	100
2	Картофельное пюре	150	150
3	Хлеб пшеничный	20	20
4	Хлеб ржаной	20	20
5	Кисель фруктовый	200	200
6	Сдоба обыкновенная	50	50
С 11 – 18 лет завтрак			
1	Масло сливочное порциями	10	10
2	Котлеты рыбные	100	100
3	Картофельное пюре	200	200
4	Кисель фруктовый	200	200
5	Хлеб пшеничный	20	20
6	Хлеб ржаной	20	20
	Сдоба обыкновенная	50	50
Обед с 6-7 лет			
1	Свежие огурцы	100	100
2	Борщ из свежей капусты	200	200
3	Зразы рубленые	90	90
4	Каша гречневая	150	150
5	Компот из яблок	200	200
6	Хлеб пшеничный	20	20
7	Хлеб ржаной	20	20
Обед с 11-18 лет			
1	Свежие огурцы	100	100
2	Борщ из свежей капусты	250	250
3	Зразы рубленые	100	100
4	Каша гречневая	200	200
5	Компот из яблок	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 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.

Соловьева Е.В.

Кошкарлова Е.С.

Иванова А.А.