

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 сентября 2024 года в 10.55 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 10б класса, классные  
руководители: 5а,5б,5в классов.

**2. Эстетика и организация питания:**

Эстетика и организация питания в школьной столовой на хорошем уровне. У  
учащихся развиты навыки гигиены и культура питания. Остаток пищи, не  
съеденный детьми, менее 6%. В столовой чисто, уютно. Дети кушают по 4  
человека за одним столом.

3. Школьной столовой было предложено меню на 30.09.2024г

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

При взвешивании порций выяснили следующее:

№	Блюдо	Кол-во по норме в граммах	Кол-во при взвешивании в граммах
С 6 -10 лет завтрак			
1	Бифштекс рубленый из говядины	90	
2	Макаронны отварные	150	
3	Хлеб пшеничный	20	

4	Хлеб ржаной	20	
5	Чай с сахаром	200	
6	Булочка ванильная	50	
С 11 – 18 лет завтрак			
1	Сыр порциями	15	
2	Бифштекс рубленный из говядины	100	
3	Каша гречневая	200	
4	Чай с сахаром	200	
5	Хлеб пшеничный	20	
6	Хлеб ржаной	20	
7	Булочка ванильная	50	
Обед с 6-7 лет			
1	Салат из свеклы с зеленым горошком	100	
2	Суп картофельный с пшеничной крупой	200	
3	Гуляш из говядины с соусом	50/50	
4	Каша перловая рассыпчатая	150	
5	Сок фруктовый	200	
6	Хлеб пшеничный	20	
7	Хлеб ржаной	20	
Обед с 11-18 лет			
1	Салат из свеклы с зеленым горошком	100	
2	Суп картофельный с пшеничной крупой	250	
3	Гуляш из говядины с соусом	50/50	
4	Каша перловая рассыпчатая	200	
5	Сок фруктовый	200	
6	Хлеб пшеничный	20	
7	Хлеб ржаной	20	
8	Яблоки	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. 

Кошкарлова Е.С. 

Соловьева Е.В. 

Иванова А.А. 