

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 21 октября 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 9а класса, классные  
руководители: 1а, 2а, 3а, 4а классов.

2. *Эстетика и организация питания:*

Организация питания школьников на хорошем уровне. Перед входом в  
столовую, дети приучены мыть руки. Все садятся за столы. Пища на столах  
теплая. Дети культурно и спокойно кушают. После еды убирают за собой  
посуду. По словам детей, еда вкусно приготовлена, отходов нет.

3. Школьной столовой было предложено меню на 21.10.2024г

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	Тефтели мясные	120	120
2	Макароны отварные	150	150
3	Хлеб пшеничный	20	20

4	Хлеб ржаной	20	20
5	Чай с лимоном	200	200
6	Булочка ванильная	50	50
С 11 – 18 лет завтрак			
1	Масло сливочное порциями	10	10
2	Тефтели мясные	120	120
3	Макароны отварные	200	200
4	Чай с лимоном	200	200
5	Хлеб пшеничный	20	20
6	Хлеб ржаной	20	20
Обед с 6-7 лет			
1	Салат из свеклы с зеленым горошком	100	100
2	Суп картофельный с макаронами	200	200
3	Гуляш из говядины с соусом	50/50	50/50
4	Каша перловая рассыпчатая	150	150
5	Сок фруктовый	200	200
6	Хлеб пшеничный	20	20
7	Хлеб ржаной	20	20
Обед с 11-18 лет			
1	Салат из свеклы с зеленым горошком	100	100
2	Суп картофельный с макаронами	250	250
3	Гуляш из говядины с соусом	50/50	50/50
4	Каша перловая рассыпчатая	200	200
5	Сок фруктовый	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:

Члены комиссии:

 Рязанова Т.В.

Злобина А.О. 

Бушмелева Е.В.

Кошкарлова Е.С.

Соловьева Е.В. 

Иванова А.А. 