

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 12 февраля 2025 года в 10.45 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:
7-8 классов.

2. Эстетика и организация питания:

Организация питания в МБОУ «Шушенская СОШ № 1» – является задачей огромной социальной значимости и одна из основных забот коллектива учреждения. При этом имеет значение не только то, что ест ребенок, но и то, как он это делает. Не меньше внимания уделяется эстетике питания и культуре поведения детей за столом. У детей сформированы навыки столового этикета и стали хорошей привычкой в процессе еды.

В процессе приема пищи у учащихся просматриваются следующие культурно-гигиенические навыки: мыть руки перед едой; аккуратно есть; не разговаривать за столом; жевать с закрытым ртом; правильно сидеть за столом; уметь обращаться с ложкой, вилкой; тщательно пережевывать пищу, убирать за собой со стола посуду. Контроль за приемом пищи осуществляют классные руководители.

3. Школьной столовой было предложено меню на 12.02.2025г

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	Тефтели мясные	120	120
2	Макароны отварные	150	150
3	Чай с лимоном	200	200
4	Хлеб ржаной	20	20
5	Хлеб пшеничный	20	20
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	Каша перловая рассыпчатая	150	150
4	Гуляш из говядины	50/50	50/50
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	Каша перловая рассыпчатая	200	200
4	Гуляш из говядины	50/50	50/50
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:  Рязанова Т.В.

Члены комиссии:

Злобина А.О. 

Кошкарлова Е.С. 
Бушмелева Е.В. 

Иванова А.А. 
Соловьева Е.В. 