

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Шушенская средняя общеобразовательная школа №1»

АКТ  
проверки организации и качества питания обучающихся  
в школьной столовой.

Комиссия в составе:

Злобиней А. О Коменкаровой Е. С  
Ивановой А. А, Соловьевой Е. В,  
Трушниковой Е. Р

составили настоящий акт в том, что 27.11.2023г в 8.45  
(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 Детурский учитель по школе,  
классные руководители 1-3 классов

2. Эстетика и организация питания При входе в  
столовую висит плакат «Здоровое питание»  
где обучающиеся могут ознакомиться  
с основными правилами  
поведения в столовой а также узнать  
рейтинги горячих блюд. Затем все  
дети 1-3 классов мойли руки и сели за  
столы. Зре зме ильички  
горячие блюда, пища теплая. Дети  
курятной сигары за столами, можно  
и детей не металить столы. После  
времени пища уличнее убирают  
за собой посуду и выносят на  
помойочный стол. Выходов практичеки  
не слышится ≈ 10% всего от газетных  
блюд. За курятной металить строго  
сильней классные руководители, которые  
своевременно делают замечание если  
они возникают. Все дети принимают  
пищу спокойно.

3. Школьной столовой было предложено меню на 27.11.2023г,  
(дата)

для обучающихся, получающих  
бесплатные завтраки и обед

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
1.	Шура свекольная	100	100
2.	Суп картофельный	250	250
3.	Крем из творога	40/50	40/50
4.	Каша перловая	200	200
5.	Тертая из говядины	120	120
6.	Макаронная отварная	150/200	150/200
7.	Мантос корейский с мясом	200	200
8.	Чай с лимоном	200	200
9.	Молоко стерилизованное	10	10
10.	Хлеб пшеничный	20	20
11.	Хлеб ржаной	20	20
12.	Яблоки	150	150
13.			
14.			
15.			

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: \_\_\_\_\_

С актом комиссии ознакомлена:

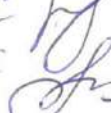
Шеф-повар:



 Рязанова Т.В.

Члены комиссии:

Зелобина Н.О. 

Жукарлова В.С. 

Иванова А.А. 

 Тюмина Е.А.  
 Голова В.А.