

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 13 декабря 2023 года в 9.40 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 дежурной учитель 8а класса,
классные руководители 4-х классов,
дежурный администратор

2. Эстетика и организация питания Организация питания
в школе соответствует всем правилам
гигиены питания обучающихся.
Температура подаваемой в теплом виде
для каждого стола парашем
классов. Самостоятельное обслуживание
столовой хорошее. Дети сразу
за собой убирают посуду, все
кушачей, молоко за столом,
ней дежен которые питаются
стоя. После приема пищи
равейники столовой сразу про-
тираются столы специальным
раствором.
Вкусовое качество блюд хорошее,
т.к. после приема пищи
отсутствие с черных блюд 7-8%

3. Школьной столовой было предложено меню на 13.12.2023г

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.	Запеканка из творога со сгущенкой	150/60	150/60
2.	Чай с сахаром	200	200
3.	Хлеб пшеничный	20	20
4.	Хлеб ржаной	20	20
5.	Сдоба обыкновенная	50	50
С 11 – 18 лет завтрак			
1.	Сыр порциями	15	15
2.	Запеканка из творога	150/60	150/60
3.	Чай с сахаром	200	200
4.	Хлеб пшеничный	20	20
5.	Хлеб ржаной	20	20
6.	Сдоба обыкновенная	50	50
Обед с 11-18 лет			
1.	Салат из свеклы	100	100
2.	Щи из свежей капусты	250	250
3.	Котлеты из говядины с соусом	100/50	100/50
4.	Картофельное пюре	200	200
5.	Компот из свежих яблок	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: _____

С актом комиссии ознакомлена:

Шеф-повар: _____

Рязанова Т.В.

Члены комиссии:

Злобина А.О. Зл.; Ткумиева Е.В. Зл.
 Соловьева Е.В. Зл.; Иванова А.А. Зл.
 Жданова Е.В. Зл.