

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 17 марта 2025 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 5в класса, классные руководители:
1-4 классов.

2. Эстетика и организация питания:

Пищевые привычки формируют у детей культуру питания. Поэтому в школьной столовой созданы все необходимые условия для приема пищи. У детей развиты гигиенические навыки: перед едой они тщательно моют руки с мылом, правильно выбирают столовые приборы: ложки, вилки. За столиком сидят по 4 человека. После еды дети убирают за собой тарелки с остатками пищи на отдельный стол.

Контроль за приемом пищи осуществляют классные руководители.

3. Школьной столовой было предложено меню на 17.03.2025г

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	Масло сливочное порциями	10	10

2	Биточки рыбные	100	100
3	Картофельное пюре	150	150
4	Кисель фруктовый	200	200
5	Хлеб ржаной	20	20
6	Хлеб пшеничный	20	20
С 11 – 18 лет завтрак			
1	Масло сливочное порциями	15	15
2	Биточки рыбные	100	100
3	Картофельное пюре	200	200
4	Кисель фруктовый	200	200
5	Хлеб ржаной	20	20
6	Хлеб пшеничный	20	20
Обед с 6-7 лет			
1	Помидоры натуральные	80	80
2	Борщ из свежей капусты	200	200
3	Зразы рубленые из говядины	90	90
4	Каша гречневая	150	150
5	Сок фруктовый	200	200
6	Хлеб пшеничный	20	20
7	Хлеб ржаной	20	20
Обед с 11-18 лет			
1	Помидоры натуральные	100	100
2	Борщ из свежей капусты	250	250
3	Зразы рубленые из говядины	100	100
4	Каша гречневая	200	200
5	Сок фруктовый	200	200
6	Хлеб пшеничный	20	20
7	Хлеб ржаной	20	20
8			

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. 