

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 27 ноября 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 116 класса, классные
руководители: 1а, 2а, 3а, 4а классов.

2. Эстетика и организация питания:

При проверке замечено, что у каждого ребенка сформированы правильные
навыки еды. Дети начальных классов группами спокойно подходят к
раковине и моют с мылом руки, за этим следят классные руководители. Еда
накрыта за 2-3 минуты на столах – теплая. Ребята бесшумно садятся за
столы, приучены пользоваться столовыми приборами (вилками, ложками),
тихо принимают пищу. Во время кормления детям говорят о приятном виде,
вкусе, запахе пищи, ее пользе, стараются сосредоточить внимание
каждого ребенка на еде. После еды дети уносят за собой столовые приборы.

3. Школьной столовой было предложено меню на 27.11.2024г

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	150/40	150 / 40
2	Хлеб ржаной	20	20
3	Хлеб пшеничный	20	20
4	Чай сахаром	200	200
5	Сдоба обыкновенная	50	50
С 11 – 18 лет завтрак			
1	Сыр порциями	15	15
2	Запеканка из творога со сгущенкой	150/40	150 / 40
3	Хлеб пшеничный	20	20
4	Хлеб ржаной	20	20
5	Чай сахаром	200	200
6	Сдоба обыкновенная	50	50
Обед с 6-7 лет			
1	Икра свекольная	100	100
2	Щи из свежей капусты и картофеля	200	200
3	Картофельное пюре	150	150
4	Котлеты мясные с соусом	90/50	90 / 50
5	Напиток из шиповника	200	200
6	Хлеб пшеничный	20	20
7	Хлеб ржаной	20	20
Обед с 11-18 лет			
1	Икра свекольная	100	100
2	Щи из свежей капусты и картофеля	250	250
3	Картофельное пюре	200	200
4	Котлеты мясные с соусом	100/50	100 / 50
5	Напиток из шиповника	200	200
6	Хлеб пшеничный	20	20
7	Хлеб ржаной	20	20

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.