

**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 19 мая 2025 года в 11.30 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 10б класса, классные руководители:
9-11 классов.

2. Эстетика и организация питания:

Основные направления по формированию культуры питания в школе у обучающихся:

- развиты представления о значении правильного питания для работы организма человека и полезности различных продуктов и блюд;
- соблюдаются все гигиенические требования;
- наблюдается культура поведения у детей за столом;
- после еды дети убирают за собой посуду и благодарят работников столовой.

3. Школьной столовой было предложено меню на 19.05.2025г

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	Сыр порциями	10	

2	Рисовая молочная каша с маслом	200/10	
3	Йогурт питьевой	200	
4	Хлеб ржаной	20	
5	Хлеб пшеничный	20	
6	Сдоба обыкновенная	50	
С 11 – 18 лет завтрак			
1	Сыр порциями	15	
2	Рисовая молочная каша с маслом	300/10	
3	Йогурт питьевой	200	
4	Хлеб ржаной	20	
5	Хлеб пшеничный	20	
6	Сдоба обыкновенная	50	
Обед с 6-7 лет			
1	Помидоры натуральные	80	
2	Щи из свежей капусты	200	
3	Котлеты мясные	90	
4	Картофельное пюре	150	
5	Напиток из шиповника	200	
6	Хлеб пшеничный	20	
7	Хлеб ржаной	20	
8	Яблоки	150	
Обед с 11-18 лет			
1	Помидоры натуральные	100	
2	Щи из свежей капусты	250	
3	Котлеты мясные	100	
4	Картофельное пюре	200	
5	Напиток из шиповника	200	
6	Хлеб пшеничный	20	
7	Хлеб ржаной	20	
8	Яблоки	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.