

**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 15 мая 2024 года в 8.55 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 10а класса, классные руководители: 1а, 4а,б классов.

**2.Эстетика и организация питания:**

Эстетика и организация питания в школьной столовой на хорошем уровне. У учащихся развиты навыки гигиены и культура питания. Остаток пищи, не съеденный детьми, менее 10%. В столовой чисто, уютно. Дети кушают по 4 человека за одним столом.

3.Школьной столовой было предложено меню на 15.05.2024г

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	Котлеты из говядины с соусом	90/50	90/50
2	Каша гречневая	150	150
3	Хлеб пшеничный	20	20

4	Хлеб ржаной	20	20
5	Какао с молоком	200	200
6	Сдоба обыкновенная	50	50
С 11 – 18 лет завтрак			
1	Котлеты из говядины с соусом	100/50	100/50
2	Каша гречневая	200	200
3	Какао с молоком	200	200
4	Хлеб пшеничный	20	20
5	Хлеб ржаной	20	20
6	Булочка домашняя	50	50
Обед с 6-7 лет			
1	Свежие огурцы	80	80
2	Суп картофельный с горохом	200	200
3	Бифштекс рубленый из говядины	90	90
4	Макароны отварные	150	150
5	Кисель фруктовый	200	200
6	Хлеб пшеничный	20	20
7	Хлеб ржаной	20	20
Обед с 11-18 лет			
1	Свежие огурцы	100	100
2	Суп картофельный с горохом	250	250
3	Бифштекс рубленый из говядины	100	100
4	Макароны отварные	200	200
5	Кисель фруктовый	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:

Рязанова Т.В.

Члены комиссии:

Злобина А.О.

Бушмелева Е.В.

Кошкарлова Е.С.

Соловьева Е.В.

Иванова А.А.