



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ
Задано-Кагальницкая
СОШ
Ю.В. Лисичкина

АКТ № 7

от 30.04.2021г

Проведения общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания
в школьной столовой

Цель проверки:

Цель проверки:

- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов
3. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
4. Проверка веса порций выхода готовых блюд.

В ходе проверки:

1. В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет:
 - в моечном отделении чисто;
 - стеллажи и емкости для хранения столовых приборов, а также столы в зале тщательно обрабатываются;
 - сотрудники столовой используют средства индивидуальной защиты органов дыхания и перчатки.
2. Сроки годности продовольственного сырья и пищевых продуктов соблюдены. Товарное соседство продуктов соблюдается, и температурный режим в холодильниках поддерживается. Температура на момент проверки составила (6°C). Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено - закрыты крышками. Тара для сыпучих продуктов находится в складском помещении и поставлена на поддоны.
3. Технологические карты имеются, технология приготовления блюд соблюдается. Регулярно ведутся журналы бракеража готовой продукции и продовольственного сырья

4. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества в норме, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

В меню для начальных классов заявлено:

1-4кл

1. Гуляш -80г
2. Каша пшеничная - 150г
3. Чай с лимоном - 200г
4. Хлеб йодированный-40г
5. Бутерброд с маслом-30г
6. Огурцы свежие -20г

Для 5-11кл:

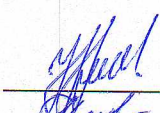
1. Каша пшеничная -150г
2. Курица тушеная в соусе-60г
3. Чай с сахаром - 200г
4. Хлеб йодированный -50г

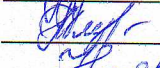
Дети начальных классов питанием довольны, порции съедаются практически без отходов.

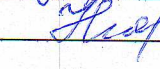
Выводы:

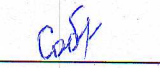
Питание обучающихся МБОУ Задано-Кагальницкая СОШ осуществляется в соответствии с нормативными требованиями СанПина и соответствует заявленному выходу в меню. Вкусовые качества готовой продукции в норме.

Температурный режим холодильников и сроки реализации продуктов соблюдаются. Нарушений не выявлено.

Председатель комиссии :  Чистякова Н.А.

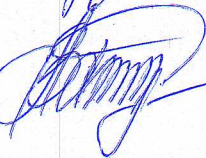
Члены комиссии:  Алубаева М.А.

 Нефёдова Н.Н.

 Соболева Е.М.

 Сорокина Е.М.(родительский контроль)

С актом ознакомлена:
арендатор столовой

 Дерезина Е.Л.