



## АКТ № 8

от 30.09.2022г

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

### Цель проверки:

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

### Проверено:

1. Соблюдение норм СанПиНа при обработке 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 установлено:

1. В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет
2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено - закрыты крышками. Тара для сыпучих продуктов находится в складском помещении и поставлена на поддоны.
3. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов)
4. Проверка веса порций выхода готовых блюд.

В меню для начальных классов заявлено:

1. Каша молочная «Дружба»- 205г
2. Масло сливочное -10г
3. Сыр порционный -10г
4. Чай с лимоном -200г
5. Хлеб йодированный -40г
6. Яблоко 100

Было взвешено 3 порции (средний вес порций составил):

Каша молочная «Дружба» 200

2. Масло сливочное 10
3. Сыр порционный 10
4. Чай с лимоном 200
5. Хлеб йодированный 45
6. Яблоко 105

Для 5-11кл:

1. Пюре картофельное - 150
2. Фрикадельки рыбные с соусом томатным - 80
3. Чай с сахаром - 200
4. Хлеб йодированный -80

Было взвешено 2 порции (средний вес порций составил):

- Пюре картофельное - 155  
 Фрикадельки рыбные с соусом томатным - 80  
 Чай с сахаром - 200

Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества в норме, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

По проведенному опросу среди учащихся, еда им нравится, дети довольны. Порции съедаются, отходов практически нет.

#### Выводы:

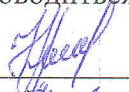
Питание обучающихся МБОУ Задоно-Кагальницкая СОШ осуществляется в соответствии с нормативными требованиями СанПина и соответствует заявленному выходу в меню.

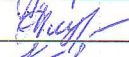
Температурный режим холодильников и сроки реализации продуктов соблюдаются.

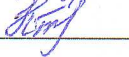
Выход порций соответствует заявленному в меню

#### Рекомендации:

1. Классным руководителям строго придерживаться графика посещения столовой, чтобы классы не пересекались в обеденном зале, и предусмотренная обработка мебели дез.средствами успевала проводиться.

Председатель комиссии :  Чистякова Н.А.

Члены комиссии:  Алубаева М.А.

 Кайдалова Т.В.

 Соболева Е.М.

 Сорокина Е.М.(родительский контроль)

С актом ознакомлена:  
арендатор столовой

 Дерезина Е.Л.