



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

АКТ № 2
От 15.02.2024г.

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

Комиссией по контролю за организацией питания

Председатель: Чистякова Н.А.

Члены комиссии: Соболева Е.М. - ответственный за питание, Алубаева М.А, Сорокина Е.М.

Проведена проверка санитарного состояния столовой МБОУ Задоно-Кагальницкая СОШ на основании общественного контроля организации питания.

Проверено:

1. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой.
2. Контроль качества готовой продукции, норм вложения и раздачи готовой порции
3. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
4. Проверка веса порций выхода готовых блюд.

Проверка осуществлялась как по завтраку, так и по обеду. В ходе проверки выявлено:

1. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой соответствует требованиям СанПиНа
2. Осуществляется ежедневный контроль качества готовой продукции, норм вложения и раздачи готовой порции членами бракеражной комиссии, о чём имеются соответствующие записи в бракеражном журнале.
3. Предлагаемые блюда имеют аппетитный вид и, приятный запах, соответствующий цвет.

В меню 16.11.2023г. было предложено для 1-4 классов

на завтрак:

обед:

- | | |
|---------------------------------------|--------|
| 1.Биточки из курицы с кашей гречневой | - 225г |
| 2.Чай с сахаром | - 200г |
| 3.Хлеб йодированный | - 60г |
| 4. Овощи соленые | - 20г |

- | | |
|--------------------------------|-------|
| 1.Борщ с капустой и картофелем | -250г |
| 2.Сок фруктовый | -200г |
| 3.Хлеб йодированный | -90г |
| 4.Булка ванильная | -100г |

для 5-11 классов

на завтрак:

льготный завтрак:

- | | |
|--------------------------------|--------|
| 1.Борщ с капустой и картофелем | -250г |
| 2.Сок фруктовый | -200г |
| 3.Булка ванильная | - 100г |
| 5.Хлеб йодированный | -90г |

- | | |
|------------------|---------|
| 1.Каша вязкая | - 200г. |
| 2.Чай с сахаром | -200г |
| 3.Хлеб пшеничный | -30г |

4. Было проведено по три контрольный взвешивания, вес соответствует заявленному выходу в меню.

Предложения и выводы:

1. Организация и качество питания соответствуют требованиям сбалансированного питания обучающихся.
2. Санитарное состояние без замечаний.
3. Ведение бракеражного журнала без замечаний.
4. Нормы раздачи готовых порций без замечаний

Председатель комиссии  Чистякова Н.А.

Члены комиссии  Алубаева М.А.

 Соболева Е.М.

 Сорокина Е.М.

С актом ознакомлена:
арендатор столовой

 Дерезина Е.Л.