

1

Утверждаю
Директор МБОУ Топилинская СОШ



АКТ
проверки школьной столовой брокеражной комиссией по питанию

от 30 сентября 2021 года

Комиссия в составе:

Председатель	Т. Р. Морозова
Ответственный за питание	Н.С.Главацкая
Учитель среднего звена	Н. И. Притула
Учитель начальных классов	А. А. Алимова
Представитель Родительского комитета	Н. Ю.Игнатенко

составили настоящий акт в том, что 30 сентября 2021 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: Завтрак 09.00-09.10 час. Обед 10.45-11.00 час.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой на 30 сентября было предложено на завтрак запеканка из творога с морковью и сгущённым молоком хлеб, чай с сахаром. Внешний вид запеканки ровный без комков не разваливается. Цвет - оранжева то - кремовый. Вкус сладкий, запах морковно-молочный без постороннего запаха. Чай на цвет коричневым прозрачный сладкий.
- 2) На обед было предложено меню: Борщ с картофелем из свежей капусты, хлеб, каша пшеничная с куриной котлетой, зелёный горошек, кофейный напиток . Внешний вид борща -в жидкой части – картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Котлеты куриные одинакового размера. Консистенция каши - мягкая, рассыпчатая, мясо котлеты - мягкое, сочные, что соответствует рецептуре. Цвет – борща – красно-золотистый, жир на поверхности – светло оранжевый; Вкус – картофеля, припущенных овощей, мясо умеренно солёное; Запах – продуктов входящих в состав борща. Слегка солёный, нежный, аромат мяса и овощей– натуральный., умеренно солёный. Блюдо соответствует рецептуре. Кофейный напиток светло-коричневый, аромат кофейный, вкус сладкий. Меню предварительно было выставлено на табло меню.

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3 порций каши с котлетой и зеленым горошком и 3 порции борща, полученная масса равнялась 900 г каши и 750 г борща, что соответствует норме (выход готовой каши с котлетой и зеленым горошком – 300г выход готового борща -250г). 3 порций равнялись 900г соответствует норме.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

6) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковин с мылом. Сушат руки при помощи сушки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

5) столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

6) После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1) Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Председатель

Т. Р. Морозова

Ответственный за питание

Н.С.Главацкая

Учитель среднего звена

Н. И. Пригула

Учитель начальных классов

А. А. Алимова

Представитель Родительского комитета

Н. Ю.Игнатенко