

Утверждаю
И.о. Директор МБОУ Топилинская СОШ



АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 22 октября 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 22 октября 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 22 октября было предложено на завтрак Запеканка творожная с морковью и сметаной, сыр российский, хлеб, кофеинный напиток, апельсин. Запеканка на тарелке, не расплывается. Цвет оранжево-кремовый. Вкус сладкий, запах Марковна - молочный без постороннего запаха. Кофейный напиток на цвет коричневый прозрачный сладкий, сыр свежий.
- 2) На обед было предложено меню: Суп картофельный с макаронными изделиями, хлеб, картофельное пюре с рыбой, тушёной в томатном соусе, чай с сахаром. Внешний вид супа-в жидкой части - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Макароны одинакового размера не разваренные сохранившие форму. Консистенция картофеля и овощи - мягкие, что соответствует рецептуре. Цвет - супа - золотистый, жир на поверхности - светло-оранжевый; Вкус - картофеля, припущенных овощей, умеренно солёный; Запах - продуктов входящих в состав супа. Картофельное пюре консистенция - густая, однородная масса без комочков картофеля. Цвет от кремового до белого, без тёмных включений. Слегка солёный, нежный, аромат молока и масла. Рыба кусок целый тушёный уложен на тарелку вместе с соусом рыба мягкая. Цвет рыбы на

разреze белый, соус красно – розовый ,овощей – натуральный. Вкус рыбы в сочетании с соусом и овощами, умерено солёный. Запах рыбный, с ароматом специй. Блюдо соответствует рецептуре. Чай с сахаром , аромат чая, вкус сладкий. Меню предварительно было выставлено на табло меню.

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

При взвешивании 3 порций картофельного пюре с рыбой и 3 порции супа, полученная масса равнялась 750 г картофельного пюре с рыбой и 750 г супа, что соответствует норме (выход готовой картофельного пюре с рыбой – 250г выход готового супа-250г).картофельное пюре с рыбой 3 порций равнялось 750г 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.

б) 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 сушики. 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.

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.
- 2) Проводить родителям дома беседы о поведении в столовой

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Председатель

Т. Р. Морозова

Ответственный за питание

Н. С. Главацкая

Учитель среднего звена

Н. И. Притула

Учитель начальных классов

А. А. Алимova

Представитель Родительского комитета

Н. Ю. Игнатенко