

Утверждаю

Директор МБОУ Топилинская СОШ



АКТ

проверки школьной столовой брокеражной комиссией по питанию

от 30 ноября 2021 года

Комиссия в составе:

Председатель

Ответственный за питание

Учитель среднего звена

Учитель начальных классов

Представитель Родительского комитета

Т. Р. Морозова

Н. С. Главацкая

Н. И. Притула

А. А. Алимова

Н. Ю. Игнатенко

составили настоящий акт в том, что 30 ноября 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 ноября было предложено на завтрак суп молочный с макаронными изделиями, хлеб пшеничный с маслом, сыр российский чай с сахаром, яблоко. Внешний вид супа, консистенция не однородная жидкая. Цвет бело-кремовый. Вкус сладкий, запах молочный без постороннего запаха. Чай на цвет коричневый прозрачный сладкий.
- 2) На обед было предложено меню: Суп картофельный с лапшой, хлеб, каша гречневая, котлета куриная, кофейный напиток. Внешний вид супа - в жидкой части - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Консистенция картофель и овощи - мягкие, что соответствует рецептуре. Лапша мягкая, не разваренная. Цвет - супа - золотистый, жир на поверхности - светлого оранжевый; Вкус - картофеля, припущенных овощей, перловка мягкая, умеренно солёный; Запах - продуктов входящих в состав супа. Каша гречневая проваренная сохранившие свою консистенцию. Цвет котлеты коричневый, слегка солёная, хорошо прожаренная. Всё красиво уложено на тарелку Запах приятный.. Блюдо соответствует рецептуре. Кофейный напиток сладкий светло-коричневый, аромат приятный. Меню предварительно было выставлено на табло меню.

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

При взвешивании 3 порций молочного супа и 3 порции супа, полученная масса равнялась 600 г молочного супа и 750 г супа, что соответствует норме (выход готового молочного супа – 200г выход готового супа-250г). каша гречневая с котлетой 3 порций равнялось 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