

Утверждаю

Директор МБОУ Топилинская СОШ



Е.М. Онбыш



АКТ

проверки школьной столовой брокеражной комиссией по питанию

от 27 декабря 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 27 декабря 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 27 декабря было предложено на завтрак Картофельное пюре с печенью по строгановский, салат из квашеной капусты, хлеб пшеничный, Какао на молоке, булочка пониженной калорийности. Внешний вид пюре, консистенция однородная. Цвет бело-кремовый. Вкус солоноватый, запах без постороннего запаха. Печень на вид- одинаковые ровные кусочки на вкус -очень нежные, и мягкие. Какао на молоке на цвет- кремо-белый на вкус- сладкий без посторонних запахов .
- 2) На обед было предложено меню: Суп картофельный с пшеничной крупой , хлеб, каша гречневая , биточки рыбные , кофейный напиток. Внешний вид супа-в жидкой части – картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Консистенция картофель и овощи - мягкие, что соответствует рецептуре. крупа мягкая , не разваренная. Цвет – супа – золотистый, жир на поверхности – светло оранжевый; Вкус – картофеля, припущенных овощей, пшеничная мягкая, умеренно солёный; Запах – продуктов входящих в состав супа. Каша гречневая проваренная сохранившие свою консистенцию. Цвет биточка коричневый, слегка солёный, хорошо прожаренный. 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 картофельного пюре с печенью по строгановский и 3 порции супа, полученная масса равнялась 900 г картофельного пюре с печенью по строгановский и 750 г супа, что соответствует норме (выход готового картофельного пюре с печенью по строгановский – 300г выход готового супа-250г). Каша гречневая с биточком рыбным и салатом с квашеной капустой 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.

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 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.

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Представитель Родительского комитета



Н. Ю. Игнатенко