

Утверждаю  
Директор МБОУ Топилтинская СОШ



Е.М. Оныич



### АКТ

#### проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 28 Апреля 2022 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 28 апреля 2022 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 28 апреля было предложено на завтрак Омлет запечённый с сыром и зеленый горошек, хлеб пшеничный ,какао на молоке, булочка с орехами низкокалорийная. Внешний вид омлета, консистенция пористая однородная, мягкая. Цвет молочно - кремовый. Вкус – входящих в состав молочных продуктов и яиц , запах -без постороннего запаха. какао сладкий, цвет молочно-коричневатый. Булочка ароматная сладкая.
- 2) На обед было предложено меню: Суп картофельный с горохом , хлеб, плов из мясом птицы, чай с сахаром, салат из квашеной капусты. Внешний вид супа-в жидкой части – картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Консистенция картофель и овощи - мягкие, что соответствует рецептуре. мягкие ,сохранившие свою форму. Цвет – супа– золотистый, жир на поверхности – светло оранжевый; Вкус – картофеля, припущенных овощей, умеренно солёный; Запах – продуктов входящих в состав супа. Плов из мяса птицы хорошо проваренный сохранившие свою консистенцию мясо и рис. Цвет кремовый. Слегка солёный. Всё красиво уложено на тарелку Запах приятный.. Блюдо соответствует рецептуре. Чай 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 омлета и 3 порции супа, полученная масса равнялась 750 г омлета 750 г супа, что соответствует норме (выход готового омлета – 250г выход готового супа-250г).плова 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.

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. Притула

Учитель начальных классов

А. А. Алимova

Представитель Родительского комитета

Н. Ю. Игнатенко