

Утверждаю
Директор МБОУ Топилинская СОШ



АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 23 мая 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 23 мая 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 23 мая было предложено на завтрак пудинг из творога запечённый хлеб с сыром и гущённым молоком, чай с сахаром и лимоном мандарин свежей. Внешний вид пудинга, консистенция однородная, мягкая. Цвет молочно - кремовый. Вкус – входящих в состав молочных продуктов, запах -без постороннего запаха. чай сладкий, цвет коричневатый.
- 2) На обед было предложено меню: Суп картофельный с фасолью, хлеб, Картофельное пюре с рыбными биточками, и икра свекольная Кофейный напиток. 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. Картофельное пюре консистенция мягкая однородная, рыбные биточки проваренные сохранившие свою консистенцию и форму. Цвет коричневатокремовый. Слегка солёный. 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 пудинга и 3 порции супа, полученная масса равнялась 235 г пудинга 750 г супа, что соответствует норме (выход готового пудинга – 235г выход готового супа-250г).картофель с рыбными биточками 3 порций равнялось 840г 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. Алимова

Представитель Родительского комитета

Н. Ю. Игнатенко