

**АКТ № 5**

**Проверки организации питания в школьной столовой  
МБОУ «Усть – Джилдинская ООШ», п. Усть – Джилinda**

**Дата проверки: 26.04.2021**

**Время проверки: 10.00**

**Состав комиссии:** Найканчина В.Ю. (родительница учащегося 1 класса)

Кошелева О.Н. воспитатель дошкольной группы  
Федорова С.Ч.(предс. род. комитета).

Составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Усть – Джилдинская ООШ» п. Усть – Джилinda .

В школе осуществляется бесплатное горячее питание для учащихся 1-4 классов в количестве 15 человек, для учащихся 5-9 классов в количестве 8 человек организовано льготное горячее питание.

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

- Технологическое и холодильное оборудование – исправлено/не исправлено
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/ не соблюдается.
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме.
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствует/не соответствует предъявленным требованиям.

**Контрольное взвешивание готовой продукции горячей завтрак (1 смена) 1-4 класс**

Наименование блюда					
	Суп с перловой крупой на мясном бульоне	Гречка с мясом	Хлеб	Какао	Пряники
Выход по меню	250	250	50	200	40
Фактический выход в (г.)	250	250	50	200	40
Разница при взвешивании в (г)	0	0	0	0	0
Белки	8,7	8,2	3,9	5,8	2,6
Жиры	3,7	5,35	0,5	5,8	2,8
Углеводы	5,3	35,91	24,4	34,4	21,4
Витаминизация блюд	-	-	-	0,00006/0,00007	-
Температура потребляемых блюд	70±5°C	60±5°C	-	15°C	-
Энергетическая ценность питания кКал	88,9	224,69	118,3	205,6	9,5
Срок реализации	Не более 2-х час. с момента приготовления				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует/не соответствует объёмам заявленным в меню.

*Внешний вид супа:* в жидкой части супа распределены картофель и овощи, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. *Консистенция:* овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа. *Цвет:* супа - золотистый, жир на поверхности – светло - оранжевый, овощей – натуральный. *Вкус:* картофеля, припущенных овощей, умеренно солёный. *Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам.

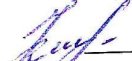
*Внешний вид каши:* зерна крупы целые, хорошо разваренные, хорошо отделяются друг от друга, мясо нарезано кусочками. *Консистенция:* мягкая, рассыпчатая, консистенция мяса: мягкая, не потерявшая форму. *Цвет:* каши гречневой – от светло-коричневого до коричневого. *Вкус:* умеренно солёный. *Запах:* каши из данного вида крупы с маслом, луком и мяса. *Внешний вид хлеба:* ломтики хлеба ровные. Консистенция хлеба – мягкая. *Внешний вид какао:* непрозрачная жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан *Консистенция:* жидкая. *Цвет:* светло-шоколадный. *Вкус:* сладкий, с выраженным привкусом какао и кипяченого молока. *Запах:* аромат какао и кипяченого молока. *Внешний вид пряников:* Изделие правильной формы, поверхность декорирована глазурью. *Консистенция:* Устойчивая, однородная, сохраняющая форму. *Цвет:* Свойственно продуктам. *Вкус:* Сладкий, не приторный. Без посторонних примесей и порочащих признаков.


- Соблюдение температурного режима соблюдается/ не соблюдается.
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 26.04 (срок хранения 48 ч.)).
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется.
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется умывальник с жидким мылом. Сушат руки одноразовыми бумажными полотенцами.

**Заключение:** комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

Члены комиссии:  Найканчина В.Ю. (родительница ученика 1 класса)

 Кошелева О. Н. Воспитатель дош. Группы

 Федорова С. Ч. (предс. род. комитета)