

**АКТ № 3**

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

**Дата проверки:** 20.03.2021

**Время проверки:** 10.00

**Состав комиссии:** Найканчина В.Ю. (родительница учащегося 1 класса)  
Будацыренова Е.А. 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 9 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 горячий завтрак (1 смена) 1-4 класс**

Наименование блюда					
	Суп борщ на мясном бульоне	Плов с мясом	Хлеб	Компот из сухофруктов	Салат из свежих огурцов и помидоров
Выход по меню	250	200	50	200	60
Фактический выход в (г.)	250	200	50	200	60
Разница при взвешивании в (г)	0	0	0	0	0
Белки	10,5	10,25	3,9	1,8	0,7
Жиры	8,8	18,25	0,5	0,2	2,7
Углеводы	13,5	45,75	24,4	30,8	2,6
Витаминизация блюд	-	-	-	0,00006/0,00007	-
Температура потребляемых блюд	70 + 5 <sup>0</sup> С	60 + 5 <sup>0</sup> С	-	15 <sup>0</sup> С	10 + 4 <sup>0</sup> С
Энергетическая ценность питания кКал	181,5	376,75	118,3	125,6	35,9
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 борща: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками)


Консистенция борща: свекла и овощи – мягкие, капуста свежая – упругая, соблюдается соотношение жидкой и упругой части. Цвет: малиново – красный, жир на поверхности оранжевый. Вкус борща кисло – сладкий, умеренно солёный. Внешний вид плова: зерна риса целые, легко разделяются. Кусочки мяса, морковь и лук нарезаны однородно по массе плова, распределены равномерно. Консистенция: рассыпчатая, сочная. Запах: жаренного мяса с ароматом риса, пассированных овощей. Вкус: маслянистый в комбинации с рисом, мясом и морковью с ароматом специй. Внешний вид хлеба: ломтики хлеба ровные, консистенция – мягкая. Внешний вид (компот) - плоды целые, залиты прозрачным сиропом. Цвет – от темно-желтого до светло-коричневого; Вкус, запах – вкус – кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов. Внешний вид салата: помидоры и огурцы, нарезанные тонкими ломтиками, репчатый лук кольцами. Заправлен салат растительным маслом. Вкус и запах - приятные, в меру соленые; аромат свежих овощей. Консистенция огурцов и помидоров упругая, сочная.


- Соблюдение температурного режима соблюдается/ не соблюдается.
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 19.03 и 20.03 (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)

 Будацыренова Е.А. Воспитатель дош. Группы

 Федорова С.Ч. (предс.род.комитета)

**АКТ № 4**

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

**Дата проверки:** 20.03.2021.

**Время проверки:** 10.00

**Состав комиссии:** Найканчина В.Ю. (родительница учащегося 1 класса)  
Будацыренова Е.А. 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 9 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 горячий завтрак (1 смена) 5-9 класс**

Наименование блюда					
	Суп борщ на мясном бульоне	Плов с мясом	Хлеб	Компот из сухофруктов	Салат из свежих огурцов и помидоров
Выход по меню	250	200	50	200	60
Фактический выход в (г.)	250	200	50	200	60
Разница при взвешивании в (г)	0	0	0	0	0
Белки	10,5	10,25	3,9	1,8	0,7
Жиры	8,8	18,25	0,5	0,2	2,7
Углеводы	13,5	45,75	24,4	30,8	2,6
Витаминизация блюд	-	-	-	0,00006/0,00007	-
Температура потребляемых блюд	70 ± 5°C	60 ± 5°C	-	15°C	10 ± 4°C
Энергетическая ценность питания кКал	181,5	376,75	118,3	125,6	35,9
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 борща: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками)


Консистенция борща: свекла и овощи – мягкие, капуста свежая –упругая, соблюдается соотношение жидкой и упругой части. Цвет: малиново – красный, жир на поверхности оранжевый. Вкус борща кисло –сладкий, умеренно солёный. Внешний вид плова: зерна риса целые, легко разделяются. Кусочки мяса, морковь и лук нарезаны однородно по массе плова, распределены равномерно. Консистенция: рассыпчатая, сочная. Запах: жаренного мяса с ароматом риса, пассированных овощей. Вкус: маслянистый в комбинации с рисом, мясом и морковью с ароматом специй. Внешний вид хлеба: ломтики хлеба ровные, консистенция –мягкая. Внешний вид (компот) - плоды целые, залиты прозрачным сиропом. Цвет – от темно-желтого до светло-коричневого; Вкус, запах – вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов. Внешний вид салата: помидоры и огурцы, нарезанные тонкими ломтиками, репчатый лук кольцами. Заправлен салат растительным маслом. Вкус и запах - приятные, в меру солёные; аромат свежих овощей. Консистенция огурцов и помидоров упругая, сочная.


- Соблюдение температурного режима соблюдается/ не соблюдается.
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 19.03 и 20.03 (срок хранения 48 ч.)).
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется.
- Классные руководители сопровожают/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)

 Будацыренова Е.А. Воспитатель дош. Группы

 Федорова С.Ч. (предс.род.комитета)