

**Акт №7**

**Проверки организации питания в школьной столовой  
МБОУ «Усть-Джилиндинская оош» п.Усть-Джилинда.**

**Дата проверки : 19.05.2021г.**

**Время проверки: 10.00**

**Состав комиссии:** Федорова С.Ч.(председатель родительского комитета)  
Кошелева О.Н. (воспитатель дошкольной группы)  
Ощепкова Л.А. (родительница учащегося 6 класса)

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Усть-Джилиндинская оош» п.Усть-Джилинда.

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**
- Нарушений на пищеблоке **не выявлено.**
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. Одежда) **соблюдается**
- Нарушений в зале столовой **не выявлено**
- Чистота и целостность столовых приборов : **соответствует норме.**
- Меню **соответствует** примерному меню.
- Вкусовые качества блюд **соответствуют** предъявленным требованиям.

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

	Каша пшенная молочная	яйцо	Хлеб	повидло	Компот из кураги	Бананы
Выход по меню	250	40	50	0,01	200	100
Фактический выход в (г)	250	40	50	0,01	200	100
Разница при взвешивании в (г)	0	0	0	0	0	0
Белки	2,6	7	2,792	0,4	0,4256	1,5
Жиры	0,6	6	0,283	0	0,14288	0,5
углеводы	14,4	0	18,55	65	22,8865	21
Витаминизация блюда	-	-	-	-	0,0006	-
Температура потребляемых блюда	70+5	-	-	-	15	-
Энергетическая ценность питания в калЛ	218	63	87,92	250	94,5	94,5
Срок реализации			Не более 2-х часов с момента приготовления			


- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке **соответствуют** объемам , заявленным в меню.

*Внешний вид* пшенной каши :зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом. *Консистенция:* однородная, вязкая, зерна - мягкие. *Цвет:* свойственный соответствующему виду крупы. *Вкус:* умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. *Запах:* соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

*Внешний вид яйца:* кругло- овальной формы, без трещин на поверхности;

*Консистенция:* умеренно плотная;

*Цвет:* белок – белый, желток- жёлтый;

*Вкус:* свежего варёного яйца, приятный;

*Запах:* свойственный свежесваренным яйцам.

*Внешний вид компота из кураги:* плоды и ягоды не переварены, жидкая часть компота - прозрачная. *Консистенция:* фрукты сочные, хорошо проваренные. *Цвет:* свойственный данному виду сухофруктов. *Вкус:* кисло-сладкий. *Запах:* аромат использованных плодов.

*Внешний вид банана* – очищенные от кожицы плоды бананов. *Цвет мякоти* — кремовый. *Консистенция* — мягкая, пластичная.




*Вкус* – характерный для свежих спелых бананов.

*Запах* – характерный для свежих спелых бананов.

- Соблюдение температурного режима **соблюдается.**
- Качество питания **-съели все.**
- Суточная проба **имеется** за 18 мая (срок хранения 48ч)
- Бракеражный журнал готовой продукции **имеется.**
- Классные руководители **сопровожают** учащихся на завтрак.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь. Перед принятием пищи все дети моют руки жидким мылом. Сушат руки одноразовыми полотенцами.

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

Члены комиссии:  Федорова С.Ч.(председатель родительского комитета)  
 Жшелева О.Н. (воспитатель дошкольной группы)  
 Ощепкова Л.А. (родительница учащегося 6 класса)