

Акт №8
Проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «Усть-Джилиндинская оош» п.Усть-Джилинда.

Дата проверки : 19.05.2021г.

Время проверки: 11.00

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) 5-9 класс.

	Каша пшеничная молочная	яйцо	Хлеб	Компот из кураги
Выход по меню	250	40	50	200
Фактический выход в (г)	250	40	50	200
Разница при взвешивании в (г)	0	0	0	0
Белки	2,6	7	2,792	0,4256
Жиры	0,6	6	0,283	0,14288
углеводы	14,4	0	18,55	22,8865
Витаминизация блюд	-	-	-	0,0006
Температура потребляемых блюд	70+5	-	-	15
Энергетическая ценность питания в калЛ	218	63	87,92	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.

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)
 Кошелева О.Н. (воспитатель дошкольной группы)
 Ощепкова Л.А. (родительница учащегося 6 класса)