

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №3» города Пикалево

АКТ №1 комиссии по контролю организации горячего питания обучающихся
МБОУ «СОШ №3» города Пикалёво

от 19.09.2022 года

Комиссия в составе:

Л.И. Гришкиной- директора школы

В.В. Востряковой-социального педагога школы, ответственного за организацию питания обучающихся

О.В. Глушковой-представителя родительской общественности 3 «А» класса

С.В.Глушкова- представителя родительской общественности 3 «А» класса

составила настоящий акт о том, что 19 сентября 2022 года в 12 ч.50 мин. была проведена проверка качества горячего питания в школьной столовой.

Цель проверки:

- соответствие блюд утвержденному меню
- температурный режим приготовленных блюд
- качество приготовления блюд

Время проверки:12ч. 50мин.

Окончание проверки:13ч.20мин.

В ходе проверки установлено:

1. В школьной столовой на 19 сентября 2022 года были предложены: огурец свежий, суп картофельный с бобовыми (горох) на курином бульоне, котлеты рубленые из бройлеров-цыплят, рагу из овощей с маслом сливочным, хлеб ржаной, напиток лимонный, йогурт. Ассортимент блюд соответствует представленному меню, вес каждого блюда соответствует раскладке.
2. В ходе проверки были сняты пробы готовой продукции с целью оценки, проведена дегустация блюд, проверка соответствия температуры и подачи блюд.
3. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет и запах.
4. Снимается ежедневная проба приготовленных блюд мед.работником школы.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, температура приготовленных блюд в норме.


Члены комиссии отметили:

1. Порции соответствуют возрастной потребности детей.
2. Температура подачи приготовленных блюд соответствует требованиям СанПин.
3. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).
4. В столовой для мытья рук имеются раковины с жидким мылом и дез.средством.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт за каждым классом, посадочных мест в достаточном количестве, закреплено время посещения обучающимися столовой.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.

В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены. Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей и соблюдением температурного режима подачи приготовленных блюд.

Предложения:

1. Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.

С актом комиссии ознакомлена:  зав. столовой Кутырина Н.Г.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Л.И. Гришкина- директор школы

В.В. Вострякова-социальный педагог школы, ответственный за организацию питания обучающихся

О.В. Глушкова-представитель родительской общественности 3 «А» класса

С.В.Глушков- представитель родительской общественности 3 «А» класса



Школа

МБОУ "СОШ №3" г. Пикалево

Отд./корп

День

19.09.2022

Прием пищи	Раздел	№ реч.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо								
	гор.напиток								
	хлеб								
Завтрак 2	фрукты								
Обед	закуска	1	Огурец свежий	100	23.56	13	1	0	3
	1 блюдо	102	Суп картофельный с бобовыми (горох) на курином бульоне	250	12.93	181	9	8	39
	2 блюдо	295	Котлеты рубленые из бройлеров - цыплят	100	30.00	241	13	10	21
	гарнир	141	Рагу из овощей с маслом сливочным	180	24.33	295	4	12	50
	хлеб черн.		Хлеб ржаной	20	1.50	41	1	0	9
	напиток	436	Напиток лимонный	200	4.68	48	0	0	11
	кисломол.		Йогурт	125	28.00	60	3	2	4

