

**АКТ №2 комиссии по контролю организации горячего питания обучающихся
МБОУ «СОШ №3» города Пикалёво**

от 20.03.2023 года

Комиссия в составе:

А.С. Блащук- ответственного за организацию питания обучающихся

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

Е.М. Мурадовой-школьного фельдшера

Ю.А. Гастоль-представителя родительской общественности 6 «А» класса

С.А. Кутьиной- представителя родительской общественности 7 «А» класса

составила настоящий акт о том, что 20 марта 2023 года в 12 ч.45 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. 45 мин.

Окончание проверки:13ч.15мин.

В ходе проверки установлено:

1. В школьной столовой на 20 марта 2023 года было предложено: огурец солёный, суп картофельный с бобовыми (фасоль) на курином бульоне, голубцы ленивые с курой и рисом со сметаной, хлеб ржаной, напиток лимонный, батон. 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. Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы.
5. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.
6. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, норм выдаваемой порции и их стоимости.
7. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.
8. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
9. Для обучающихся организован питьевой режим.
10. Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется в соответствии с графиком приема пищи.

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.

Школа

МБОУ "СОШ №3" г.Пикалево

Отд./корп

День

20.03.2023

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	184	Каша пшеничная вязкая молочная с маслом сливочным	250	17.77	350	10	11	49
	гор.напиток	431	Чай с сахаром и лимоном	207	4.70	61	0	0	15
	булочное	3	Бутерброд с сыром	60	16.70	174	7	7	21
Завтрак 2	фрукты								
Обед	закуска	2	Огурец соленый	60	12.00	7	1	0	1
	1 блюдо	102	Суп картофельный с бобовыми (фасоль) на курином бульоне	250	17.05	194	9	9	19
	2 блюдо	287	Голубцы ленивые с курой и рисом со сметаной	240	45.88	379	10	15	49
	напиток	436	Напиток лимонный	200	4.40	42	0	0	10
	хлеб черн.		Хлеб ржаной	20	1.50	42	1	0	9
	хлеб бел.		Батон	50	5.00	135	4	2	26