

Акт №5

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

Дата проверки : 24.05.2023г.

Время проверки: 10.00.

Состав комиссии: Федорова С.Ч.(председатель родительского комитета)

Цыремпилова А.С (родительница ученицы 1 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 12 человек, для учащихся 5-9 классов в количестве 13 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, перчатки, маска, дезинфицирующие средства) **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 1-4 класс, 5-9 класс.

	Плов	Компот из сухофруктов	Хлеб	Салат овощной	Конфета
Выход по меню	150/200	200/200	50/60	90/90	20
Фактический выход в (г)	150/200	200/200	50/60	90/90	20
		0	0	0	0
Белки	22,6/26,30	0,33/0,44	4,1	0,4	0,8
Жиры	30,4/35,50	0,015/0,02	0,7	4,55	7,9
углеводы	64,5/75,30	20,82/27,76	0,65	1,3	10,84
Витаминизация блюд					
Температура потребляемых блюд	65				
Энергетическая ценность питания в калл	628/733	84,75/113	97,5	47,7	113,8
Срок реализации	Не более 2-х часов с момента приготовления				

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

Плов

Внешний вид: мясо – протушено, не подгорело, рис — рассыпчатый

Консистенция: мяса и риса - мягкая

Цвет: мяса – серый, риса и овощей - от светлого до темно оранжевого.

Вкус: тушеного мяса, риса и овощей, умеренно соленый

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Компот из сухофруктов:

Внешний вид : плоды и ягоды не переварены, залитые прозрачным отваром

Консистенция: отвара – жидкая с наличием хорошо проваренных фруктов

Вкус: сладкий

Запах: ароматов плодов или ягод

Хлеб

Внешний вид – хлеб нарезан ломтиками, свежий.

Вкус и запах – без постороннего запаха и привкуса.

Салат овощной:

Внешний вид – компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно уложены, политы маслом растительным;

Цвет помидоров – красный, огурцов очищенных – белый, лука репчатого – белый.


Вкус, запах – кисловато-острый, характерный для свежих помидоров, свежих огурцов и лука с привкусом и ароматом масла растительного;

Консистенция помидоров – упругая, сочная; **огурцов** – плотная , **лука репчатого** – слегка хрустящая, сочная.

- Соблюдение температурного режима **соблюдается.**
- Качество питания **-съели все.**
- 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, обрабатывают руки дезинфицирующими средствами. Сушат руки одноразовыми полотенцами.

Заключение : комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Во время контроля дети пришли на завтрак, съели все, просили добавки, ведро под отходы пустое

Члены комиссии:  Федорова С.Ч.(председатель родительского комитета)

 Цыремпилова А.С..(родительница ученицы 1 класса)