

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

Дата проверки : 20.01.2025г.

Время проверки: 10.00

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

Цыремпилова А.С... родительница уч-цы 3 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 14 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. 5-9 класс.

	Жаркое подомашнему	Компот из сухофруктов	Хлеб	Салат свекольный с луком	Вафли Дарлетто	Общий объем потребления /энергетическая ценность	норма
Выход по меню	200	200	50	60	40	550	500 (1550(5
Фактический выход в (г)	200	200	50	60	40	550	
Разница при взвешивании в (г)	0	0	0	0	0		
Белки	17,21	0,04	2,4	0,8	2		
Жиры	7,8	0	0,4	3,0	7,6		
углеводы	21	28,4	12,6	5,5	27,2		
Витаминация блюд	-	0,029	-				
Температура потребляемых блюд	65 ⁰	15	-				
Энергетическая ценность питания в кДж	223	115,20	63,60	52,20	181	635	525(1637,50(
Срок реализации			Не более 2-х часов с				

			момента приготовления				

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

Жаркое по-домашнему

Внешний вид: картофель нарезан кубиками, сохранил форму,

Консистенция: блюда сочная

Цвет: желто оранжевый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный.

Запах: свойственный овощам,

Вкус: умеренно соленый, характерный тушеным овощам и тушенки.

Внешний вид компота из сухофруктов: ягоды мягкий, жидкая часть компота – янтарного цвета.

Цвет: свойственный данному виду сухофруктов.

Вкус: приятный, сладкий. **Запах:** аромат использованных плодов .

Хлеб свежий.

Салат : свекла мелко нашинкована на терке, мягкая, сочная, полита растительным маслом с добавлением лука, уложена горкой на блюде.

Десерт: Вафли Дарлетто мягкие, сохранили форму. Срок реализации соответствует сроку годности.

- Соблюдение температурного режима **соблюдается.**
- Качество питания **-съели все.**
- Суточная проба **имеется** за 19 января, 20 января (срок хранения 48ч)
- Бракеражный журнал готовой продукции **имеется.**
- **Дежурный учитель сопровождает** 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: С.Ч. Федорова Федорова С.Ч.(председатель родительского комитета)
А.С. Цыремпилова Цыремпилова А.С.