

Акт № 7

Проверки комиссией по родительскому контролю за организацией горячего питания, обучающихся от 20.03.2024 года

Комиссия в составе:

Дудкиной Н.В.-председатель комиссии, директор школы;
Рамазанова А.А.- учитель начальных классов, социальный педагог;
Келлер Е.А.- представитель родительской общественности;
Геворкян Г.К.- представитель родительской общественности;
Маношина А.А.- представитель родительской общественности;
составили настоящий акт в том, что 20 марта 2024 года в МКОУ СОШ № 28 пос. Балковского была проведена проверка качества питания в школьном буфете. Время проверки: 20 мин.

В ходе проверки выявлено:



| № п/п | Направление проверки: | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Наличие мыла и антисептиков для обработки рук | В наличии с запасом на 3 месяца |
| 2 | Обработка обеденных столов с использованием моющих дезинфицирующих средств | Обрабатываются согласно требованиям |
| 3 | Температура подачи блюд | t подачи блюд соответствует требованиям |
| 4 | Весовое соответствие блюд | Вес приготовленных блюд соответствует нормам |
| 5 | Вкусовые качества готового блюда | Соответствуют видам блюд |
| 6 | Соответствие приготовленных блюд утверждённому меню | Все блюда приготовлены согласно меню |
| 7 | Санитарное состояние обеденного зала | Санитарное состояние обеденного зала соответствует нормам СанПИНа |



Организация питания:



На день проверки меню горячего завтрака состояло из следующих блюд:

- 1. Рыба, тушённая в томате с овощами.** Внешний вид: целый тушённый кусок рыбы уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку гарнир. Консистенция: мягкая. Цвет: рыбы на разрезе белый или светло-серый, соуса – розовый, овощей - натуральный. Вкус: умеренно солёный, рыбы в сочетании с соусом и овощами. Запах: рыбный с ароматом овощей. Проверено соответствие температуры блюда и вес порции – без отклонений.
- 2. Пюре картофельное.** Внешний вид: протёртая картофельная масса. Консистенция: густая, пышная, однородная. Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: свойственный варённому картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипячёного молока, умеренно солёный, нежный. Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипячёного молока и сливочного масла.
- 3. Компот из свежих плодов.** Внешний вид: фрукты сохранили вид и форму, жидкая часть прозрачная. Консистенция: компота – жидкая, плодов - мягкая. Цвет: коричневый. Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом фруктов. Запах: фруктов.
- 4. Хлеб пшеничный и ржано-пшеничный-** все характеристики соответствуют хлебобулочным изделиям промышленного производства. Проверено: хлеб свежий порционные кусочки соответствуют по нормам веса.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Продолжать работу по пропаганде здорового питания.

С актом комиссии ознакомлен: директор  Дудкина Н.В.
отв. по питанию  Абкарян Ж.Г.

Комиссия в составе:  Рамазанова А.А.  Геворкян Г.К.

 Маношина А.А.  Е.А.Келлер.