

Акт №2

проверки соблюдения установленных норм питания и качества приготовленного пищи в соответствии с меню

от 27.10.2023 года

Настоящий акт составлен комиссией общественного контроля в составе:

- Фесенко И.В. - председатель комиссии общественного контроля, председатель родительского комитета школы;
- Литвиновская И.В. - заместитель директора;
- Федорченко И.В. - специалист, председатель ПК;
- Третьякова С.В. - ст. секретарь, член комиссии;
- Лежаренко И.В. - старший воспитатель;
- Тимонина И.И. - представитель родителей;
- Медведева С.А. - представитель родителей.

В меню на 27.10.2023г. был включен завтрак и обед:

Завтрак:

1. Зелёный горошек - 30г
2. Суп пюре мясной поджарено - 20г
3. Омлет натуральный с маслом сливочным - 150г
4. Чай с молоком - 20г
5. Хлеб пшеничный - 40г
6. Фрукты порционно - 100г

Обед:

1. Салат из св. капусты - 100г
"Молодость"
2. Суп картофельный с перекладом на м/б - 250г
3. Бигусовое рубленое - 100г
"Ветчина"
4. Желе фруктовое с мясом - 100г
5. Компот апельсиновый - 200г
6. Хлеб ржано-пшеничный - 50г
7. Хлеб пшеничный - 50г

В меню дошкольных групп "Алёнушка" на 27.10.2023г. в одр бонн включены:

1. Овощи паровые (светлый суп) - 50г
2. Суп картофельный с горохом - 150/100г
3. Картофельное пюре с маслом - 110/130г
4. Оладьи со сметаной - 50/80г
5. Апельсиновый компот - 150/100г
6. Хлеб ржаной-пшеничный - 25г
7. Хлеб пшеничный - 25г

Меню на 27 октября 2023 года утверждено, вывешено в отведенном месте именной столовой и списках через интернет групповой в дошкольных группах "Алёнушка".

Меню комиссия проверит проверку на 2х переменах

- в 10.00 (завтрак) - 1-5 класс;

- в 11.40 (обед) - 5-11 класс и одер в дошкольных группах "Алёнушка".

Завтраки и обеды бонн накрыты вовремя, комиссия проверит соответствовало ли в нам классных руководителей и службой пищеблока ДОУ.

Питание обучающихся и дошкольников осуществляется по утвержденному графику.

Комиссией бонн взвешены порции с разных столов на 4-ой перемене (обед 5-11 класс).

Нарушения установленных порций нет и качество приготовленных порций не выявлено.

Завтраки и обеды соответствовали меню.

Контроль качества порций пищи производится по следующим показателям:

- (1) - Бюро (издание) проверено до готовности; не протеревшие, не пересушенные, не сухие и т.д.
- (2) - центральное взвешивание бюра;
- (3) - обобщенный результат оценки качества пищевого бюра (издание).

Завтрак:

1. Зелёный горошек — зерна чистые, отбеленого цвета, вкус и запах соответствует продукту, без постороннего привкуса и запаха.
2. Суп яблочно-молочный — сметана кисломолочный на вкус, без постороннего запаха.
3. Омлет натуральный — золотисто-жёлтый, поверхность заупруглена, без подгоревших мест, пышный, сочный.
4. Чай с лимонами — горелый напиток, прожаренный со вкусом и кусочками лимона.
5. Хлеб пшеничный — белый, пропеченный, мякоть, без постороннего привкуса.
6. Фрукты порционные — без повреждений и дефектов.

Обед:

1. Салат из св. капусты "Молодость" — салат пышно-зеленый, сочный, с раст. маслом. Запах соответствует продукту.
Овощи порционные (зеленый салат) в розжаренных кружках — форма порции сохранена, без постороннего запаха и привкуса.
2. Суп картофельный с горохом на м.б. — цвет и запах характерен для блюда, поверхность с зелеными блестящими, поварской, соль в меру. Горох переобжарен, картофель мякоть.
3. Бифштекс рубленый, картофельный — вкус и запах мясного блюда, мякоть, сочный, в меру сочный.
Оладьи из св. печени — запах и вкус печени, мякоть, пористые, хорошо пропечены, соль в м.
4. Желе фруктовое с маслом — рассыпчатая, со св. мясом, вкус и запах характерен для желе.
Желе фруктовое, соль по вкусу.
5. Картофельное пюре — хорошо в ДДУ, с маслом сливочным

морозоустойчивой, устойчивой к ожогам, со
цветными маслами. Цвет соломенно-желтый.

6. Апельсиновый сорт - прозрачный на вкус
со вкусом и запахом апельсина, в меру
сладкий, с небольшой кислинкой.

7. Хлеб ржано-пшеничный и пшеничный -
мягкий на ощупь, хорошо пропечен,
мягкий пористый, без постороннего запаха.

Анализ качества хлеба требует тщательного
свержения с требованиями всех необходимых
требований.

Внешний вид хлебной сдобы
соответствует требованиям. Слой мучной, хлеб
в хлебницах накрытых салфетками, хранится
свежий на столах. На видном месте в
отделочной зоне вывешено меню, график
работы, графики уборки помещений и
санитарии. На момент проверки все отуро-
ваные (на территории) были в исправном
состоянии.

Рекомендации:

1. Всем лицам руководящим и штатом
контроль за соблюдением санитарных правил
перед едой.
2. На местных массах провести беседу
с обучающимися о пользе гигиены питания.
3. В детских группах, Аппетитно провести
беседу с детьми о пользе регулярной
работы и едой. Контроль работы сервисной
смены. Провести работу с детьми старших групп
на территории.

Комиссия общественного центра:

~~А.С.~~ Фесенко Н.С. — председатель комиссии
общественного центра, председатель
редакционной комиссии;

~~В.В.~~ Литвинская Н.В. — заместитель директора;

~~Ф.Ф.~~ Федоренко Н.В. — специалист, председатель ПК;

~~С.В.~~ Труфанов С.В. — старшая медсестра,
член комиссии;

~~Л.В.~~ Лозовенко Н.В. — старший воспитатель;

~~А.И.~~ Анетовская И.И. — представитель редакции

журнала «Здоровье» С.В. — представитель редакции

С актом комиссии ознакомлены (администрация
и члены):

~~В.В.~~ Бертышова Т.В. и О. директора школы

~~М.В.~~ Бертышова М.В., зам. директора

27.10.2023 г.