

АКТ №8

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

от «16» апреля 2024г.

Настоящий акт составлен комиссией общественного контроля в составе:

- Фесенко И.Е. – председатель комиссии общественного контроля, председатель родительского комитета школы;
- Ямпольская И.В. – заместитель директора;
- Федорченко И.В. – специалист, председатель ПК;
- Трегубова Е.В. – старшая медицинская сестра, член комиссии;
- Лазаренко Н.В. – старший воспитатель;
- Пшеничная И.И. – представитель родителей;
- Подолякина Е.А. – представитель родителей.

В меню на 16.04.2024г. были включены завтрак и обед:

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		86	Соус сметанный	35		65,82	1,36	1,75	12,02
	гор.блюдо	222	Пудинг творожный	170		278,07	13,17	12,68	27,80
	гор.напиток	377	Чай с лимоном	200		62,46	0,26	0,06	15,22
	фрукт	ПР	Фрукт порционно	110		94,50	1,50	0,50	2,10
	Итого			515,00	73,00	500,85	16,29	14,99	57,14
Завтрак в ДОУ			Соус сметанный	10					
	гор.блюдо		Творожная запеканка	80/100					
	кисломол. напиток		Кефир	150					
	хлеб белый		Батон нарезка	30					
	Фрукт		Яблоко	100/50					
	Итого					66,8			
Обед	закуска	49	Салат "Витаминный"	100		149,70	1,56	12,03	8,78
	1 блюдо	82	Борщ со свежей капусты на м/б	250		85,84	2,43	3,12	12,01
	2 блюдо	293	Птица, порционная с овощами	110		414,37	33,09	27,34	8,82
	гарнир	171	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	180		231,92	7,88	5,03	38,78
	напиток	699	Напиток лимонный	200		63,20	0,10	0,00	15,70
	хлеб черн.	ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40		69,60	2,64	0,48	13,68
	хлеб бел.	ПР	Хлеб пшеничный	30		46,88	1,52	0,16	9,84
	Итого			910,00	94,00	1061,51	49,2	48,2	107,6

Меню на 16.04.2024г. утверждено генеральным директором «СПСК БизнесЦентр», предоставляющим услугу питания, согласовано директором школы.

Члены комиссии провели проверку на 2-ой перемене:

- в 10.00 (завтрак) – 1-5 классы;

В 10.00 были накрыты столы - для 1-5-х классов (по заявкам классных руководителей). Все классные руководители присутствовали со своими кассами во время завтрака.

Завтрак в ДОУ получали младшие воспитатели дошкольных групп по графику. Одежда соответствует требованиям: фартуки, шапочки и перчатки.

Комиссия проверила соответствие блюд, указанных в меню. Контрольное взвешивание блюд проведено старшим поваром Метелевой Л.М. в присутствии членов комиссии общественного контроля. Результаты взвешивания показали, что выход блюд соответствует норме, завтраки были поданы на столы в горячем состоянии.

Произведена проверка нарезанного хлеба на столах.

Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.

Изучение качества готовой пищи проводилось по следующим показателям:

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	
10.09.	Завтрак 1-5 кл.	1. Сметанный соус	1. Сметанный соус 35г	1. Сметанный соус 35г	Однородная вязкая консистенция белого цвета с кремовым оттенком	Запах и вкус свойственный данному продукту, сладкий. Цвет: белый с кремовым оттенком. Консистенция: однородная, вязкая масса.	соблюдается
		2. Пудинг творожный	2. Пудинг творожный, 170г	2. Пудинг творожный, 170г	Белый с кремовым оттенком, однородный	Запах и вкус свойственный данному блюду. Цвет- белый с кремовым оттенком. Консистенция- однородная, нежная, в меру плотная.	
		3. Чай с лимоном- 200	3. Чай с лимонрм -200	3. Чай с лимоном- 200	Жидкий напиток светло-коричневого цвета, с ароматом лимона, прозрачный	Запах и вкус свойственный данному напитку.	
		4. Хлеб пшеничный	4. Хлеб пшеничный, 40г	4. Хлеб пшеничный, 40г	Соответствует виду изделия, светло-желтого цвета	Запах – свойственный запаху данного продукта, без постороннего запаха. Консистенция –пропеченный, не влажный на ощупь, мягкий. Вкус – свойственный изделию данного вида, без постороннего привкуса.	
		5. Кефир 150	Кефир- 150	Кефир-150	Соответствует продукту, белого цвета.	Запах и цвет соответствует продукту, кисловатый на вкус, без постороннего запаха и привкуса.	

Примечание:

- (1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) – контрольное взвешивание блюда;
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Меню вывешено в обеденном зале школьной столовой. Внешний вид школьной столовой соответствует требованиям, столы чистые. На момент проверки все оборудование школьной столовой (на пищеблоке) было в исправном состоянии.

Рекомендации:

1. Классным руководителям 1-11-х классов усилить контроль за соблюдением правил поведения в столовой.
2. На классных часах провести с обучающими беседы о необходимости принятия горячей пищи в первой половине дня.

Комиссия общественного контроля:

И.Е. Фесенко И.Е. – председатель комиссии общественного контроля, председатель родительского комитета школы;

И.В. Ямпольская И.В. – заместитель директора;

И.В. Федорченко И.В. – специалист, председатель ПК;

Е.В. Трегубова Е.В. – старшая медицинская сестра, член комиссии;

Н.В. Лазаренко Н.В. – старший воспитатель;

И.И. Пшеничная И.И. – представитель родителей;

Е.А. Подолякина Е.А. – представитель родителей.

С актом комиссии ознакомлены (администрация школы):

Безденежных О.С., директор школы

16.04.2024г.

О.С.