

Акт №3  
проверки соблюдения установленных норм  
питания и качества приготовленной пищи  
в соответствии с меню

от 24 ноября 2023г

Настоящий акт составлен комиссией  
общественного контроля в составе:

- Фесенко И. С. - председатель общественного  
контроля; председатель родительского комитета  
школы;
- Зиньвальская И. В. - заместитель директора;
- Федорченко И. В. - специалист; председатель ПК;
- Пургузова Е. В. - ст. мерсера; член комиссии;
- Лазуренко Н. В. - старший воспитатель;
- Тименихина И. И. - представитель родителей;
- Подолькина Е. А. - представитель родителей.

Так же на контроле питания присутствовали  
родители (из классов обучающихся детей):

Кравченко С. И.

Бабенкова Е. М. - отсутствовала

Меховцова И. А.

Шестаков А. В.

Халетская И. А. - отсутствовала

Киселева И. И.

В меню на 24.11.2023г. были включены  
завтрак и обед:

Завтрак:

1. Зерный поранек - 30
2. Сыр твердо-мясной поранек - 20
3. Омлет натуральный с маслом сливочным - 150
4. Чай с маслом - 200
5. Хлеб пшеничный - 40
6. Фрукты поранек - 100

Итого:

540р.

## Обед:

1. Салат из свежей капусты "Молодость" - 100
  2. Суп картофельный с горохом на м/б - 250
  3. Бигбиттес рубленый "Детский" - 100
  4. Желе фруктовое расквашеное с маслом - 100
  5. Печенье апельсиновое - 200
  6. Хлеб ржано-пшеничный - 50
  7. Хлеб пшеничный - 50
- Итого: 930.

В меню детских групп "Ангелочка" на 24.11.2023 года в обед были включены:

1. Овощи порционные (огурец св.) - 50г
2. Суп с горохом картофельный - 150/100г
3. Оладьи из пшена - 50/10г
4. Картофельное пюре с маслом - 110/130г
5. Апельсиновое печенье - 150/100г
6. Хлеб ржано-пшеничный - 25г
7. Хлеб пшеничный - 25г

Меню на 24 ноября 2023 года утверждено, вывешено в обеденной зоне столовой и на стендах перед входом в каждую группу. В детских группах "Ангелочка" меню комиссии провели проверку питания в 12-30 - в детских группах "Ангелочка" в 12-40 - на перемене во время прогулки 1-4 классов.

Обеды были накрыты вовремя, количество порций соответствовало заявке классных руководителей и старшей медсестры ДОУ. Питание обучающихся и дошкольников осуществляется по утвержденному графикам. Комиссией были взвешены порции с разных столов. Нарушений установленных норм питания и качества приготовления пищи не выявлено. Это подтвердила дислокация обеда. Обеды во всех возрастных группах



соответствовали меню и калькуляции.

Изучение качества готовой пищи проводилось по следующим показателям:

- 1) - Блюда (ужин) дегустованы до готовности; не пригоревшие, не пересушенные, не сухие и т.д.
- 2) - контрольное взвешивание блюда;
- 3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (ужина)

### Обед:

1. Салат из св. петрушки, «Менюность» - салат петрушечный, сочный, с раст.-маслом. Запах соответствует ужину.
  2. Овощная парезка (св. суп) - порезан переплотно хрустящий. Запах и вкус соответствует продукту.
  3. Суп картофельный с горохом на м/о - цвет и запах характерен для блюда, поверхность с золотистыми местами, неваристый, соль в меру. Горшок тореобразный, картофель мелкий.
  4. Бифштекс рубленый «детский» - вкус и запах мясной блюда, мягкий, сочный, в меру соленый.
  5. Овощи из печки левшей - запах и вкус печки мягкой, пористые, хорошо пропечены, соль в м.
  6. Жюльен грешевый с маслом - рассыпчатая, со сливочным маслом, вкус и запах характерен для грешевой пищи, соль по вкусу.
  7. Картофельное пюре со сливочным маслом, гарнир в ФДУ - тореобразное, однородной консистенции, с маслом, мягкой отенка.
  8. Английский пирог - прозрачный пирог, со вкусом и запахом укрова, в меру сладкий, с небольшой кислинкой.
  9. Хлеб ржаной-пшеничный и пшеничный - мягкий, мягкой пропечен, пористый, без постороннего запаха и привкуса.
- Анализ изучения качества готовой пищи свидетельствует о соблюдении всех необходимых требований к приготовлению и оформлению блюд.

Внешний вид столовой соответствует требованиям, столы чистые, хлеб в хлебницах, накрытых салфетками, на столах стоят салфетки



На стенде вывешено меню, график питания, графики утери пищи и отходов, а так же график получения пищи с пищеблока младшим воспитателем ДОУ.

На момент проверки все оборудование на пищеблоке было в исправном состоянии, посуда без сколов, приборки чистые в ящиках.

#### Рекомендации:

1. Всем классным руководителям усилить контроль за содержанием санитарных правок перед едой (руки, распушенные волосы).
2. На массовых часах провести беседы с обучающимися о пользе горячей пищи.
3. В родительских группах "Ангелы" провести беседы с детьми о пользе горячей пищи, как и овощей. Контролировать сервировку стола. Провести с детьми занятия по здоровью.

#### Комиссия общественного контроля:

*Л.И.* Фесенко Н. С. - председатель комиссии общественного контроля; председатель реф. комитета;

*М.В.* Дятловская Н. В. - заместитель директора;

*Ф.В.* Федорченко Н. В. - специалист, председатель П.К.;

*С.В.* Тирекудова В. В. - старшая нянечка; член комиссии;

*Л.В.* Лозаренко Н. В. - старший воспитатель;

*М.И.* Тимощенко М. И. - представитель родителей;

*С.А.* Жодалекина С. А. - представитель родителей;

Родители обучающихся в классах детей:

Кравченко С. М.

Бабенкова Л. М. - отсутствует

*М.В.* Меховичева И. В.

*С.В.* Местников А. В.

*Л.И.* Хоманская Т. А. - отсутствует

*И.И.* Тимощенко М. И.

С актом комиссии ознакомлены (административная группа):

*О.С.* Безденежных О. С. - директор школы;

*Т.В.* Бартикова Т. В. - заместитель директора.