

Акт №2  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
МБОУ «СОШ с. Верхнее Кузькино»

10.10.2022 г.

Время: 12.55

Цель проведения общественного контроля Контроль организации процесса питания учащихся и качества приготовленной пищи.

питания в МБОУ «СОШ с. Верхнее Кузькино»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Логачева В.Б

Манакова Л.И.

Фром А.И.

Каверина И.А.

Нехведович С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ с. Верхнее Кузькино»

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в защитных масках и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание (завтраки) обучающихся 1- 10 класс, обеды для детей из многодетных семей бесплатно, для остальных учащихся 64 руб.;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания льготной категории;
- питание учеников разведено по времени.

Меню: салат капуста с морковью, суп гороховый с фрикадельками, палочки мясные «Детские», макароны отварные с маслом сливочным, чай с лимоном, хлеб.






Было проведено контрольное взвешивание и проверка вкусовых качеств блюд: салат капуста с морковью 100 г (по факту 100 г.), суп гороховый с фрикадельками 250 (по факту 255), палочки мясные «Детские» 100 г (по факту 100 г.), макароны отварные с маслом сливочным 180 г (по факту 185 г.), чай с лимоном 170 г (по факту 170 г.), хлеб 43 (по факту 43г.) - все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет. Внешний вид: Овощи сохранили форму нарезки, уложены горкой в салатник, заправлены растительным маслом. Консистенция: овощей - упругая, сочная, хрустящая. Цвет: овощей - натуральный. Вкус: умеренно соленый, без постороннего привкуса. Запах: свойственный входящим в состав овощам в сочетании с растительным маслом. Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, горох - в виде целых, неразваренных зерен. Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель - мягкий; горох лущеный - пюреобразный, фрикадельки - упругие, сочные. Цвет: супа горохового - светло-желтый (горчичный). Вкус: свойственный гороху, умеренно соленый. Запах: гороха. Палочки мясные «Детские». Внешний вид: равномерно обжарены с обеих сторон, сбоку уложен гарнир. Консистенция: сочная, пышная, однообразная.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе светло-серый. Вкус: жареного мяса. умеренно соленый, без явного привкуса хлеба, чай имеет приятный запах свежеприготовленного чая с лимоном, в меру сладкий.

**Вывод:** комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

	Логачева В.Б.
	Манакова Л.И.
	Фром А.И.
	Каверина И.А.
	Нехведович С.