

Акт №5
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «СОШ с. Верхнее Кузькино»

20.01.2023

Время: 12.55

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации 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:

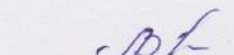
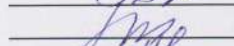

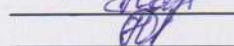
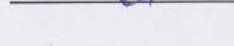
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в защитных масках и перчатках;
- столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.
- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.
- потоки детей разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами.
- обработка столов с использованием дезинфицирующих средств проводится после каждого приема пищи.
- на видном месте меню, утвержденное директором школы.
- отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Меню: Салат из свеклы с маслом растительным, суп с рыбными фрикадельками, котлета «Куриная», капуста тушёная, сок фруктовый, хлеб с морской капустой.

Было проведено контрольное взвешивание и проверка вкусовых качеств блюд: Салат из свеклы с маслом растительным 100 г (по факту 100 г), суп с рыбными фрикадельками 210/50 г (по факту 210-252 г), котлета «Куриная» 100 г (по факту 100 г), капуста тушёная 180 г (по факту 180г), сок фруктовый 200 г (по факту 200 г), хлеб с морской капустой 43 г (по факту 43 г). Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет. Салат из свёклы: свекла нарезанна соломкой. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: темно-малиновый. Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле. Запах: свеклы с ароматом растительного масла. Суп с рыбными фрикадельками: Внешний вид: овощи сохранили форму. фрикадельки одинаковой формы. Консистенция: картофеля и овощей - мягкие. Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. Вкус: овощей, умеренно соленый. Запах: овощей и рыбы. Котлета «Куриная»: внешний вид овально-приплюснутой формы, равномерно обжарен с обеих сторон. Консистенция: сочная, пышная, однообразная. Цвет: корочки - коричневый, на разрезе светло-серый. Вкус: жареного мяса. умеренно соленый, без явного привкуса хлеба. Капуста тушёная. Внешний вид: смесь тушёной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки. Консистенция: сочная, слабо хрустящая. Цвет: светло - коричневый. Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав блюда, умеренно солёный, кисло-сладкий. Запах: тушёной капусты с ароматом томата, овощей.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

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