

Акт №6  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
МБОУ «СОШ с. Верхнее Кузькино»

06.02.2023

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: Борщ «Сибирский» с фасолью, печень тушеная в соусе, макаронные изделия со сливочным маслом, напиток из яблок, хлеб с морской капустой.

Было проведено контрольное взвешивание и проверка вкусовых качеств блюд: Борщ «Сибирский» с фасолью 250 г (по факту 250 г), печень тушеная в соусе 100 г (по факту 100 г), макаронные изделия со сливочным маслом 189 г (по факту 189 г), напиток из яблок 170 г (по факту 170 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.

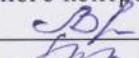
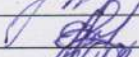

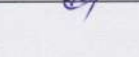

Борщ: Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, морковь, лук - соломкой, картофель - кубиками). Консистенция: свекла, овощи и фасоль мягкие. Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый. Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый. Запах: свойственный овощам.

Печень. Внешний вид: печень, нарезанная плоскими кусками в сметанном соусе, уложена на тарелку, сбоку гарнир. Консистенция: печени - мягкая, сочная. Цвет: поверхности - темно-коричневая, на разрезе - коричневый. Вкус: жареной печени. Запах: жареной печени.

Макаронные изделия сохранили форму, легко отделяются друг от друга. Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная. Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: свойственный отварным макаронам, умеренно соленый. Запах: отварных макаронных изделий со слабовыраженным ароматом сливочного масла; напиток из яблок: яблоки сохранили форму залиты прозрачным сиропом. Консистенция: яблок-мягкая, напитка- жидкая. Цвет: присущий вареным плодам в сиропе. Вкус: сладко-кислый. Запах- типичный для вареных яблок.

**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.