

Акт №7
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «СОШ с. Верхнее Кузькино»

22.03.2023

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 «Витаминный», суп с клёцками, с мясом кур, жаркое по-домашнему, сок фруктовый, хлеб с морской капустой.

Было проведено контрольное взвешивание и проверка вкусовых качеств блюд: Салат «Витаминный» 60/10 г (по факту 70 г), суп с клёцками, с мясом кур 250 г (по факту 250 г), жаркое по-домашнему 280 г (по факту 275-282 г), сок фруктовый 200 г (по факту 200 г), хлеб с морской капустой, хлеб 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 «Витаминный». Внешний вид: салат уложен горкой, поверхность блестит от растительного масла. Консистенция: хрустящая, сочная. Цвет: белый, со слегка темноватым оттенком. Вкус: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый.

Суп с клёцками, с мясом кур:


Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки. Клецки одинакового размера. Консистенция: картофель и овощи мягкие, клецки упругие. Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. Вкус: свойственный картофельному супу с мучными изделиями, умеренно соленый. Жаркое по-домашнему: Мясо уложено вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки, консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.

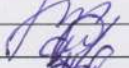
Цвет: мяса - коричневый, овощей - темно-красный.
Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

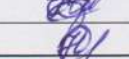
Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.


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.

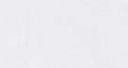
Члены комиссии общественного контроля:











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