

Акт №8
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «СОШ с. Верхнее Кузькино»

04.04.2023

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.



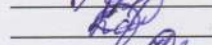

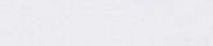
Меню: Салат из свёклы с маслом, суп-лапша домашняя с птицей, рыба, запечённая с овощами и сыром, картофельное пюре с маслом, хлеб с морской капустой, компот.

Было проведено контрольное взвешивание и проверка вкусовых качеств блюд: Салат из свёклы с маслом 100 г (по факту 100 г), суп-лапша домашняя с птицей 250/15 г (по факту 250/15 г), рыба, запечённая с овощами и сыром 100 г (по факту 100 г), картофельное пюре с маслом 180 г (по факту 180 г), компот 170 г (по факту 170 г), хлеб с морской капустой 40 г (по факту 40 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-лапша с домашней птицей: внешний вид: овощи и лапша сохранили форму. Консистенция: лук, морковь - мягкие, лапша - хорошо набухшая, мягкая. Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый. Запах: овощей и лапши. Рыба, запечённая с овощами и сыром: внешний вид: целый кусок запеченой рыбы с овощами, уложен на тарелку, сбоку - гарнир. Консистенция: мягкая. Цвет: корочки - золотистый, рыбы на разрезе - свойственный данному виду рыб. Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый. Запах: запеченой рыбы с овощами. Картофельное пюре с маслом: внешний вид: протертая картофельная масса. Консистенция: густая, пышная, однородная. Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный. Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла. Компот: внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачна. Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая. Цвет: коричневый. Вкус: сладкий, с хорошо выраженным вкусом сухофруктов. Запах: сухофруктов.

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.