

АКТ
контроля качества и норм школьного питания

от « 22 » декабря 20 20 года

Комиссия в составе:

Евдокимовой Т.И., ответственного за организацию питания;
Зубовой О.В., директора школы;
Шпаковой Е.В., представителя родительской общественности.

Цель проверки:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм.
3. Выявление объема несведенных блюд после приема пищи.
4. Определение уровня удовлетворенности качеством потребляемых блюд по результатам опроса обучающихся.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Приготовленные для реализации блюда:
Завтрак Омлет, запеченный с сыром - 180г.
чай с сахаром - 200г.
Хлеб пшеничный - 19г.
Яблоко свежее - 120г.
Обед Суп картофельный с бобовыми и сухариками 250г/10г
Жаркое по-домашнему - 163г.
Мороженое на сметане - 50г.
Компот из вишни - 200г.
Хлеб пшеничный - 28г.
соответствуют утвержденному меню. Блюда приготовлены из свежих продуктов, имеют хорошие вкусовые качества, подаются теплыми. Масса порций соответствует предусмотренному выходу в меню.
2. Прием пищи осуществляется и осуществляется в установленном «Графиком приема пищи» время для каждого класса.
Чембалаевски, расположенные у входа в обеденный зал, в исправном состоянии, в наличии пеналы для мытья рук и бумажные полотенца. Обеденные столы расставлены в соответствии с требованиями Роспотребнадзора.
Состояние столовой посуды соответствует требованиям, тарелки и дефициты не обнаружены.
3. Подсчет количества отходов пищи произведен в соответствии с формой, приведенной в письме Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей по Курганской области. Объем несведенных блюд составляет:
Завтрак - 12%, обед - 20%.
4. В ходе устного опроса об удовлетворенности качеством потребляемых блюд большинство детей отметили хорошие вкусовые качества приготовленных блюд.

Члены комиссии: Евдокимова Т.И.

Зубова О.В.

Шпакова Е.В.