

АКТ

по результатам родительского контроля питания учащихся 1- 11 классов
Дата 13 марта 2024 г.

Комиссия по контролю организации горячего питания школьников в составе:

Ишутина Ю.П. – директор школы, председатель комиссии, Костюк Е.А. медсестра школы, Головина Н.Н. - социальный педагог, представители родительской общественности – Грашовень С.В., Боденко М.М., Обедиентова И.Ю., Нуркаева Н.А.

провели контроль организации и качества питания учащихся 1-11 классов.
Контролю подлежал прием пищи: обед

Результаты проверки:

1. Ассортимент продукции соответствует меню, утвержденному директором школы на 13.03. 2024 г.

Обед: суп картофельный с рыбными фрикадельками (вес порции 1/250г), голубцы ленивые под сметанным соусом (вес порции 1/200 г; 1/250 г) , салат из солёных огурцов с луком (вес порции 1/60г, 1/100 г), компот из кураги с витамином «С» - 1/200г, хлеб -1/50 г.

2. Качество готовой продукции соответствует технологическим требованиям. Вес соответствует норме, указанной в меню. Органолептические показатели хорошие.

Салат: сочной консистенции, огурцы нарезаны ломтиками, лук соломкой, вкус и запах солёных огурцов с луком.

Суп: бульон светло-золотистого цвета, картофель нарезан кубиками, овощи сохранили форму, консистенция мягкая. Вкус рыбы и овощей; в меру солёный. Запах продуктов, входящих в суп.

Голубцы ленивые: порция 2 шт., уложены на тарелку, политы сметанным соусом. Консистенция сочная, нежная. Цвет светло-коричневый, вкус и запах, свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Компот: сироп прозрачный с незначительным количеством взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения, цвет светло- желтый, соотношение жидкой и плотной частей в сиропе соблюдено. Консистенция плодов мягкая. Вкус кисловато-сладкий, запах типичный для варёных в сиропе плодов.

3. На линии раздачи выставлено контрольное блюдо.

4. Для питьевого режима используется бутилированная вода.

5. Прием пищи обучающимися организован на должном уровне:

- для мытья рук оборудованы краны с горячей и холодной водой, в наличии туалетное мыло, бумажные полотенца;

- культура поведения в столовой соответствует нормам этикета;

- посуда чистая; сколов на посуде не обнаружено; в обеденном зале чисто, внешний вид сотрудников пищеблока аккуратный.

6. В обеденном зале размещены дезинфицирующие средства и инструкции по их применению.

7. Педагоги присутствуют в столовой и контролируют питание учащихся.

8. По результатам дегустации пищи родителями и опроса мнения учащихся по качеству приготовленных блюд дана отличная оценка.

9. После приёма пищи детьми проверено наличие и объём отходов (1 % отходов).

Выводы и предложения.

1. Качество приготовленных блюд отличное. Горячее питание школьников организовано на должном уровне.

Подписи:

Ишутина Ю.П.

Костюк Е.А.

Зайчук Н.А.

Обедиентова И.Ю.

Нуркаева Н.А.

Боденко М.М.

Грашовень С.В.

Головина Н.Н.

