

Акт №5
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «СОШ с. Волково»

16.01.2023

Время: 13.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ «СОШ с. Волково»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Дробышева О.М.

Рагозина Е.В.

Бирюлина Л.Г.

Чичиян М.И.

Воскобойникова Н.И.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ с. Волково»

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: Суп картофельный с фрикадельками, картофель тушеный, рыба с овощами, кисель, хлеб.

Было проведено контрольное взвешивание и проверка вкусовых качеств блюд: Суп картофельный с фрикадельками 250/10 г (по факту 148-252/9-11 г), картофель тушеный 150 г (по факту 148-152 г), рыба с овощами 75/35 г (по факту 73-77/33-37 г), кисель 200 г (по факту 200 г), хлеб 60 г (по факту булочка 60 г) - все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о

вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

Суп картофельный с фрикадельками:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель - мягкий; фрикадельки - упругие, сочные.

Цвет: супа картофельного - светло-желтый,

Вкус: свойственный картофелю, умеренно соленый.

Запах: картофеля и овощей.

Картофель тушеный:

Внешний вид: картофельной массы.

Консистенция: густая.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный тушеному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного тушеного картофеля с ароматом сливочного масла.

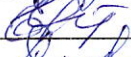
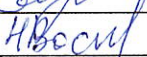
Рыба с овощами:

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.

Произведено взвешивание отходов. Вес отходов – 1 кг 020 г.

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:

	Дробышева О.М.
	Рагозина Е.В.
	Малахова Л.Н.
	Чичиян М.И.
	Воскобойникова Н.И.