

Акт №7

Проверки школьной столовой при МАОУ ООШ п. Мельниково комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

От 12 марта 2025 года

п. Мельниково

Комиссия в составе:

Виноградова И.М. – член комиссии родительского контроля; родитель учеников 1 и 3 классов;

Вальтер Г.Н.- член комиссии родительского контроля; родитель ученика 6 класса;

Сивачева Анастасия - ученик 9 класса, член комиссии родительского контроля.

Прохоров Николай - ученик 6 класса, член комиссии родительского контроля.

Присутствовали: Скренко З.Н.– специалист по организации питания.

12 марта 2025 года был проведен рейд по проверке школьной столовой с целью оценки организации питания обучающихся.

По результатам проведённой проверки комиссией установлено:

1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, где вносятся результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия, заполняется бракеражной комиссией ежедневно.
2. Проведена проверка на соответствие ежедневного меню на 12 марта 2025 года, среда, 3 неделя с цикличным меню. Отклонений не обнаружено.

М Е Н Ю

для обучающихся в МАОУ ООШ п. Мельниково
на 3 неделю, среда, 12 марта 2025 года

№ п/п	Наименование	Выход (грамм)	Калорий- ность (ккал)	Выход (грамм)	Калорий- ность (ккал)
		5-9 классы		1-4 классы	
	обед				
	Салат овощной с яблоком	100	101,25	60	67,41
	Рассольник ленинградский на курином бульоне	250	162,34	200	120,59
	Рыба припущенная в молоке	90	162,70	90	162,70
	Картофельное пюре	180	173,36	150	145,04
	Компот из вишни	200	54,29	200	54,29
	Хлеб ржано-пшеничный	40	80	40	80
	Хлеб пшеничный йодир.	20	47	20	47
	Итого:	880	780,94	760	677,03
	Стоимость обеда, руб:		115,85		107,51

3. Проведен *органолептический анализ* кулинарных изделий, который позволяет быстро оценить их качество, обнаружить нарушения рецептуры и технологических режимов производственного процесса.

Салат из капусты с яблоками:

Внешний вид: капуста, морковь и яблока нарезаны соломкой. Салат уложен горкой.

Цвет: капусты- белый, слегка зеленоватый, моркови – оранжевый, яблок – слегка желтоватый.

Вкус и запах – свойственный запаху и вкусу капусты, моркови и яблокам.

Пюре картофельное:

Внешний вид – протертая картофельная масса.

Вкус и запах - свойственный вареному картофелю.

Цвет – белый с кремовым оттенком.

Консистенция – густая, пышная, однородная.

Рыба припущенная в молоке:

Внешний вид – целый припущенный кусок рыбы уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку – гарнир.

Цвет- на разрезе белый или светлосерый,

Вкус- рыбы в сочетании с соусом, умеренный соленый.

Запах – рыбный с ароматом молока и лука.

Рассольник ленинградский на курином бульоне:

Консистенция: - сочная, огурцов слегка хрустящая, перловая крупа хорошо разварена.

Цвет – жир на поверхности желтый, цвет овощей- натуральный.

Вкус – острый, умеренно-соленый, с умеренной кислотностью.

Запах- огуречного рассола, овощей.

Замечаний по качеству нет. Нарушений рецептуры не обнаружено.

4. Ведется журнал температурного режима в холодильных и морозильных камерах. Температура в холодильных камерах соответствует норме.

5. Ежедневно ведется бракеражный журнал готовых блюд. Хранение суточных проб обеспечивается в соответствии с требованиями. Журнал отбора суточных проб ведется ежедневно.

6. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня

7. Произведено контрольное взвешивание:

Приготовленные блюда соответствуют нормам, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

8.12 марта 2025 комиссией произведено контрольное взвешивание отходов обеда:

- при взвешивании 10 порций «Рассольник ленинградский» - отходы составили 10%, при взвешивании 10 порций блюда «Картофельное пюре, Рыба припущенная в молоке» - отходы составили 5%, при взвешивании 10 порций блюда «Салат овощной с яблоком» отходы составили 4%.

9. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

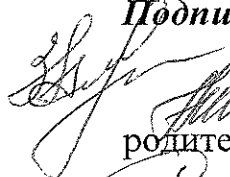
10. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

11. Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Предложений нет.

Подписи:

 - Скрендо З.Н. – специалист по организации питания;
 Виноградова И.М. – член комиссии родительского контроля,
родитель учеников 2 и 4 классов;
 - Вальтер Г.Н. – член комиссии родительского контроля; родитель
ученика 6 класса;
 - Сивачева Анастасия - 9 кл - член комиссии родительского контроля;

 - Прохоров Николай – ученик 9 класса - член комиссии
родительского контроля.

С актом ознакомлен:

 - **Р.М. Вагабова** – зав. производством,
законный представитель ООО «УРА», осуществляющий организацию питания в
МАОУ ООШ п. Мельниково.