

Акт №8

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

от 09 апреля 2025 года

п. Мельниково

Комиссия в составе: *Шаранов Егор, ученик 9 кл., член род. контр.*
Виноградова И.М. – член комиссии родительского контроля; родитель учеников 1 и 4 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: Скрендо З.Н.– специалист по организации питания.

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

По результатам проведенной проверки комиссией установлено:

1. Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала с ответствует санитарным нормам и правилам.
2. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах, холодильниках и хододильных камерах.
3. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, где вносятся результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия, заполняется бракеражной комиссией ежедневно.
4. Проведена проверка на соответствие ежедневного меню на 9 апреля 2025 года, среда, 3 неделя с цикличным меню. Отклонений не обнаружено.

МЕНЮ

для обучающихся в МАОУ ООШ п. Мельниково
на 3 неделю, среда, 9 апреля 2025 года

№ п/п	Наименование	Выход (грамм)	Калорийность (ккал)	Выход (грамм)	Калорийность (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

5. 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.

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

7. Ежедневно ведется бракеражный журнал готовых блюд.

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

9. Произведено контрольное взвешивание:

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

10. 9 апреля 2025 комиссией произведено контрольное взвешивание отходов обеда:

- при взвешивании 10 порций «Рассольник ленинградский» - отходы составили 11%, при взвешивании 10 порций блюда «Картофельное пюре, Рыба припущенная в молоке» - отходы составили 4,5%, при взвешивании 10 порций блюда «Салат овощной с яблоком» отходы составили 4,2%.

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

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

13. Классные руководители и дежурные 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.

 *Маранов Георг, ученик 9 кл. - член родительского контроля*

С актом ознакомлен:  - Р.М. Вагабова- зав. производством, законный представитель ООО «УРА», осуществляющий организацию питания в МАОУ ООШ п. Мельниково.