

Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «СОШ с. Волково»

13.09.2023

Время: 13.00

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Воскобойникова Е.И.

Малахова Л.Н.

Комаров Е.В.

Чичиян М.И.

Харланова Ю.Н.

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.
- 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-лапша домашняя с птицей отварной, картофельное пюре со сливочным маслом, рыба с овощами и сыром, компот из сухофруктов, батон, хлеб.

Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

Суп-лапша домашняя с птицей отварной:

овощи и лапша сохранили форму, лук, морковь мягкие, лапша хорошо набухшая, мягкая, вид золотистый, вкус умеренно соленый, запах овощей и лапши.

Картофельное пюре со сливочным маслом:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

Запах: свежеприготовленного вареного картофеля с ароматом молока и 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.


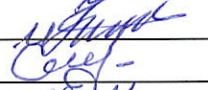



Компот из сухофруктов:

Вкус сладкий, цвет коричневый, запах сухофруктов.

Произведено взвешивание отходов. Вес отходов – 2 кг 750 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:

	Воскобойникова Н.И.
	Малахова Л.Н.
	Комаров Е.В.
	Чичиян М.И.
	Харланова Ю.Н.