

АКТ

проверки школьной столовой ГБОУ СОШ с.Тепловка
комиссией по питанию

от «14» ноября 2022 года

Комиссия в составе:

Членов Родительского контроля:

родительница 1 класса, Репко К.А.

родительница 2 класса, Тюрина Н.В.

родительница 3 класса, Голушкова Е.В.

родительница 8 класса, Прохорова Р.Т.

Антоновой Н.Ю., ответственный за организацию питания в ГБОУ СОШ с.Тепловка,

провела проверка качества питания в школьной столовой и по результатам проверки составила настоящий акт

Время проверки: 11:50 (перемена)

В ходе проверки выявлено:

1 Ежедневное меню в обеденном зале имеется. (Имеется, отсутствует)

Меню на школьном сайте опубликовано (Опубликовано, не опубликовано)

2 На момент проверки было предложено следующее меню:

Закуска: Салат из белокочанной капусты с зеленью

Первое блюдо: Суп картофельный с рыбными консервами с зеленью

Второе блюдо: Тефтели тушеные в соусе, каша гречневая с маслом сливочным

Напиток: Компот из свежих яблок + С витамин

Хлеб пшеничный/ржаной: хлеб пшеничный, хлеб ржаной

3 Результаты контрольного взвешивания: соответствует (Соответствует, не соответствует)

4 Результаты дегустация членами комиссии (произвольная форма):

Салат из капусты приятно-кисловатый, нарезан тонкой соломкой. Суп картофельный приятный на вкус, картофель нарезан кубиками, цвет бульона золотисто-серый, запах продуктов входящих в суп. Каша гречневая умеренно соленая, зерна частично разварены, сохранена форма. Запах соответствует данному виду крупы. Тефтели умеренно соленые, сделаны в виде шариков с равномерной мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир. Компот приятен на вкус, цвет соответствует присущем вареным плодам в сиропе. Хлеб аккуратно нарезан, сложен.

5 Общая организация питания:

Дежурство педагогов дежурный учитель _____

Наличие условий для мытья рук имеются раковины в начальных классах, вода теплая, _____

Наличие посадочных мест и их состояние: в обеденном зале за каждым классом закреплен обеденный стол, посадочных мест достаточно.

Состояние посуды: посуда без сколов, чистая _____

Санитарное состояние обеденного зала Соответствует требованиям СанПин

Выводы и рекомендации:

1..Замечаний нет _____

2. _____

С актом комиссии ознакомлены:

Подписи членов комиссии:



Директор

Емпулев А.В.

Тюрина Н.В.
Голушкова Е.В.
Репко К.А.
Прохорова Р.Т.
Антонова Н.Ю.