

Акт №9
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ «СОШ с. Верхнее Кузькино»

18.05.2023

Время: 12.55

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

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Логачева В.Б

Манакова Л.И.

Фром А.И.

Каверина И.А.

Нехведович С.

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

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.

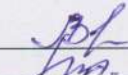
Меню: Салат «Витаминный», рассольник «Ленинградский» с мясом кур, бифштекс детский, картофельное пюре с маслом сливочным, сок фруктовый, хлеб.

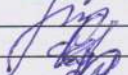
Было проведено контрольное взвешивание и проверка вкусовых качеств блюд: Салат «Витаминный» 100 г (по факту 100 г), рассольник «Ленинградский» с мясом кур 250 г (по факту 250 г), бифштекс детский 100 г (по факту 100 г), картофельное пюре с маслом сливочным 180 г (по факту 180 г), сок фруктовый 200 г (по факту 200 г), хлеб 43 г (по факту 43 г) - все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

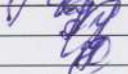
Салат «Витаминный». Внешний вид: салат уложен горкой, поверхность блестит от растительного масла. Консистенция: хрустящая, сочная. Цвет: белый, со слегка темноватым оттенком. Вкус: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый. Рассольник «Ленинградский»: внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезаны ломтиками или соломкой, картофель дольками или брусочками, коренья - соломкой. Консистенция: овощей - мягкая, сочная, огурцов - слегка хрустящая, перловая крупа хорошо разварена. Цвет: бульона - желтый, овощей - натуральный. Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью. Запах: огуречного рассола, овощей. Бифштекс «Детский»: внешний вид: равномерно обжарен с обеих сторон, сбоку уложен гарнир. Консистенция: сочная, пышная, однородная. Цвет: корочки - коричневый, на разрезе светло-серый. Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без явного привкуса хлеба. Запах: жареного мяса. Картофельное пюре с маслом: внешний вид: протертая картофельная масса. Консистенция: густая, пышная, однородная. Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный. Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

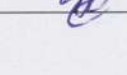
Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

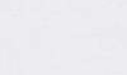
Члены комиссии общественного контроля:

 Логачева В.Б.

 Манакова Л.И.

 Фром А.И.

 Каверина И.А.

 Нехведович С.