

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 8
с углубленным изучением отдельных предметов»
(МАОУ «Средняя школа № 8»)
г. Когалым.**

А К Т

Проверка соответствия веса отпускаемой готовой продукции по меню.

Проверка вкусовых качеств блюд.

Проверка витаминизации рациона питания, согласно СанПин 2.3\2.4.3590-20 п.8.16.

Проверка соблюдение санитарных норм в пищеблоке

Дата: 17.10.2023г.

№ 2

Время: 09.40.-10.00.

Время: 11.40.-12.00.

Основание: приказ директора по МАОУ «Средняя школа № 8» «О создании комиссии общественного контроля по организации и качеству питания школьников» от «31» августа 2023 г. № 618, а также графика проверки питания школьной столовой.

Комиссия в составе: Перминовой С.К. - председателя, социального педагога;

Члены комиссии: Жерикова Е.А. - зам. директора ВР;

Приходько Н.С. - медицинский работник;

Романова А.В. - представитель родительского комитета;

Аскерова Х.М. - представитель родительского комитета;

Юмабаева С.Р. - представитель родительского комитета;

Цель: проверить соответствие веса отпускаемой готовой продукции по меню, вкусовые качества блюд и соблюдение санитарных норм в пищеблоке

В ходе проверки было выявлено следующее:

1. Организация питания ведется по 8 дню циклического меню.

2. Результат проверки выхода готовой продукции по меню:

№ п/п	Наименование блюд по меню	Выход по меню	Количество порций	Фактический вес	Вес одной порции	Разница в весе
Завтрак						
1.	Гуляш (говядина)	100	10	1000	100	
2.	Пюре картофельное	180	10	1800	180	
3.	Напиток из смеси ягод Я-яшка №1	200	10	2000	200	
4.	Хлеб пшеничный	38	10	380	38	
5.	Хлеб ржано-пшеничный	20	10	200	20	
6.	Мандарины	100	10	1000	100	
Обед льготная категория						
1.	Гуляш (говядина)	100	10	1000	100	
2.	Борщ с капустой и картофелем с мясом и сметаной	270	10	27000	270	
3.	Пюре картофельное	180	10	1800	180	
4.	Чай с сахаром	200	10	2000	200	
5.	Хлеб пшеничный	50	10	500	50	
6.	Хлеб ржано-пшеничный	25	10	250	25	

2. Вкусовые качества хорошие.

3. Витаминизации рациона питания, согласно СанПин 2.3\2.4.3590-20 п.8.16.
4. Санитарные нормы в пищеблоке соблюдаются
5. Питание прошло организованно, классы пришли в столовую вовремя.
6. Классные руководители присутствовали при приеме пищи детьми.

Вывод:

1. Вес отпускаемой продукции соответствует выходу готового блюда, утвержденному меню (см. п. 2).
2. Вкусовые качества хорошие.
3. Санитарные нормы в пищеблоке соблюдаются

С актом ознакомлен:

Директор MAOY «Средняя школа №8»



Е. В. Александрова

Председатель комиссии:

[Signature]

Перминова С.К. - социальный педагог;

Члены комиссии:

[Signature]

Жерикова Е.А - зам. директора ВР;

[Signature]

Приходько Н.С. - медицинский работник;

[Signature]

Романова А.В. - родительский комитет.

[Signature]

Аскерова Х.М. - родительский комитет.

Юмабаева С.Р. - родительский комитет;

С актом ознакомлены и копию акта получили:

Директор КГМУТП «Сияние Севера»: Г.М. Шагапов,

[Signature]

Акулова С.Г – заведующая производством столовой.

№	Наименование	Единица измерения	Количество	Цена	Сумма
1	Хлеб (белый)	кг	10	100	1000
2	Хлеб (белый)	кг	10	180	1800
3	Хлеб (белый)	кг	10	200	2000
4	Хлеб (белый)	кг	10	38	380
5	Хлеб (белый)	кг	10	20	200
6	Хлеб (белый)	кг	10	100	1000
7	Хлеб (белый)	кг	10	100	1000
8	Хлеб (белый)	кг	10	270	2700
9	Хлеб (белый)	кг	10	180	1800
10	Хлеб (белый)	кг	10	200	2000
11	Хлеб (белый)	кг	10	20	200
12	Хлеб (белый)	кг	10	25	250