

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 3»  
(МАОУ «Средняя школа № 3»)**

**АКТ**

Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.

Проверка качества готовой продукции.

Проверка правильности заполнения абонементных книжек.

Соотношение списка количества питающихся детей льготной категории и поданных в заявке.

21.03.2024 г.

№7

Время: 10.25

Основание проверки: Приказ МАОУ «Средняя школа № 3» от 31.08.2023 г. № 426 «О создании комиссии общественного контроля по организации и качеству питания школьников», а так же графика проведения проверки питания в школьной столовой в 2023-2024 учебном году.

Комиссия в составе:

1. Долиновской А.Е. – председателя, социального педагога;
2. Шамаевой О.Р. – заместителя директора по УВР, ответственная за организацию питания;
3. Тилтиньша Э.Ю. - представителя родительской общественности;
4. Ключевой Т.А. - представителя родительской общественности;
5. Рахманова Р. – представителя ученической общественности, учащегося 11Б класса

В присутствии заведующей производством столовой №3 Ефремовой Н.В.

В ходе проверки выявлено:

1. Меню находится на видном месте;
2. Организация питания осуществлялась по десятому дню цикличного меню;
3. Готовые блюда соответствуют перечню в меню;
4. Созданы условия для гигиены рук перед едой (санитайзеры, сушилки для рук и т.д.);
5. Заявки на питание подаются своевременно;
6. Абонементные книжки заполнены правильно, подписи классного руководителя присутствуют, количество детей в заявке соответствует количеству питающихся.
7. Комиссией произведено взвешивание готовых блюд (обед) и изделий. Все блюда соответствуют весу, заявленному в меню

№ п/п	Наименование блюд	Вес одной порции по меню (общий вес)	Кол-во порций шт.	Выход блюда (гр.) по меню	Выход блюда (гр.) фактически и на общее количество порций	Выход блюда (гр.) фактически и на одну порцию	Отклонение (+) гр. (-) на одну порцию
-------	-------------------	--------------------------------------	-------------------	---------------------------	---	---	---------------------------------------

Печень по-строгановски с пюре картофельным	290	5	1450	1453	290,6	+0,6
Морс клюквенный	200	5	1000	1000	200	норма
Хлеб пшеничный	37	5	185	187	37,4	+0,4
Салат из свеклы с сыром	100	5	500	515	103	+3
Хлеб ржано-пшеничный	20	5	100	105	21	+1

8. Проведен бракераж готовых блюд (завтрак льготной категории);

Печень по-строгановски

Внешний вид: светло-коричневый цвет, печень нарезана брусочками длиной 3-4 см;

Вкус и запах: выраженный запах печени, соль в меру;

Консистенция: мягкая, сочная, без грубой пленки и желчных протоков

Пюре картофельное

Внешний вид: пюреобразная масса без комков;

Цвет: светло-бежевый (цвет отварного картофеля);

Вкус и запах: вкус характерный вареному картофелю со сливочным маслом;

Консистенция: масса однородная, воздушная

Салат из свеклы с сыром

Внешний вид: салат свекольного цвета с вкраплениями молочно-белого цвета (тертый сыр);

Вкус и запах: запах вареной свеклы, соль в меру;

Консистенция: соответствует консистенции салата

Морс клюквенный

Внешний вид: прозрачный напиток ярко-красного цвета;

Вкус и запах: вкус кисло-сладкий; выраженный аромат клюквы

Консистенция: жидкая, однородная

**Вывод:**

- Температура подаваемых блюд допустимая (65 градусов);
- Подаваемые готовые блюда соответствуют блюдам, заявленным в меню;
- Вес подаваемых блюд соответствует весу, заявленному в меню;
- Сроки хранения продукции соблюдены;
- Абонементные книжки заполнены правильно и своевременно.

Акт составлен в трех экземплярах.

С актом ознакомлены:

Директор МАОУ «Средняя школа №3»



В.М. Маренюк