

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

АКТ

Проверка качества готовой продукции.
Выполнение работниками столовой санитарных норм.
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи.

№5

25.01.2024 г.
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. Гумерова Д.О. - представителя родительской общественности

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 циклического меню;
3. Готовые блюда соответствуют перечню в меню;
4. Проведен бракераж готовых блюд (завтрак льготной категории);
5. Созданы условия для гигиены рук перед едой (санитайзеры, сушилки для рук и т.д.);

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;
- Сроки хранения продукции соблюдены.

Акт составлен в трех экземплярах.

С актом ознакомлены:

Директор МАОУ «Средняя школа №3»



В.М. Маренюк

Председатель: _____

А.Е. Долиновская

Члены комиссии: _____

О.Р. Шамаева

Э.Ю. Тилтиньш

Д.О. Гумеров