

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

Акт
проверки столовой МАОУ «Средняя школа №3»
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.
Проверка качества готовой продукции.
Проверка температурного режима подаваемых блюд.

30.11.2023 г.
Время: 13.30

№3

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 также графика проведения проверки питания в школьной столовой в 2023-2024 учебном году.

Комиссия в составе:

1. Долиновская А.Е. – председатель, социальный педагог;
3. Семенова Е.А. - заместитель директора по УВР;
4. Галиаскарова М.А. - медицинский работник школы;
5. Ключева Т.С. - председатель общешкольного родительского комитета;
6. Нургалиева А.А. – представитель родительской общественности;

В присутствии заведующей производством столовой №3 Ефремовой Н.В. произвели проверку работы столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Меню находится в обеденном зале в уголке потребителя на видном и доступном месте, подписанное и утвержденное директором;
2. Организация питания осуществлялась по четвертому дню циклического меню;
3. Готовые блюда соответствуют перечню в меню;
4. 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.) фактический на общее количество порций	Выход блюда (гр.) фактический на одну порцию	Отклонение (+) гр. (-) на одну порцию
	Щи из свежей капусты и картофеля с мясом и сметаной	235/15/15	5	1175/75/75	1178/75/80	236/15/16	+1/0/+1

Биточек из говядины с маслом сливочным	100/5гр.	5	500/25	521/25	104/5	+4/0
Макаронные изделия отварные	180гр.	5	900	913	183	+3
Кисель из смеси Рябинка	200 гр.	5	600	603	201	норма
Хлеб пшеничный	50 гр.	5	250	252	50,4	норма
Хлеб ржано-пшеничный	25 гр.	5	125	125	25	норма
Пицца Аппетитная	95гр.	5	475	477	95	норма

5. Абонементные книжки заполнены правильно, количество поданных в заявке детей льготной категории соответствует списку;

6. В производственных цехах и зале произведена своевременная влажная уборка;

8. Температурный режим подаваемых блюда соблюдается: t подачи блюд - +65⁰ (на производстве имеется термометр для измерения температуры блюд)

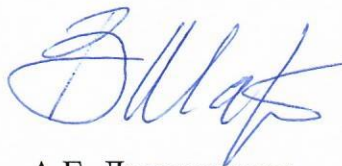
Вывод:

- Температура подаваемых блюд 65 гр.
- Подаваемые готовые блюда соответствуют блюдам, заявленным в меню.
- По весу подаваемые блюда сходятся с весом, заявленным в меню, с незначительным недовесом и перевесом в некоторых блюдах.
- Абонементные книжки заполняются правильно

Акт составлен в трех экземплярах.

С актом ознакомлены:

Директор МАОУ «Средняя школа №3»



В.М. Маренюк

Председатель:



А.Е. Долиновская

Ознакомлены:

Е.А. Семенова
М.А. Галиаскарова
Т.С. Ключнева
А.А. Нургалиева