

**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.

19.10.2023 г.
Время: 14.30

№2

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. Нургалиева А.А. – председатель, социальный педагог;
3. Семенова Е.А. - заместитель директора по УВР;
4. Галиаскарова М.А. - медицинский работник школы;
5. Ключнева Т.С. - председатель общешкольного родительского комитета;
6. Метляева О.Л. – 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 десятому дню циклического меню;
3. Готовые блюда соответствуют перечню в меню;
4. Комиссией произведен бракераж готовых блюд (завтрак) и изделий. Все блюда соответствуют вкусовым и органолептическим показателям

№ 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
-------	-------------------	--------------------------------------	-------------------	---------------------------	--	--	---------------------------------------

	Салат Удинский	100 гр.	3	300	308	302	+2
	Кисель из смеси Рябинка	200 гр.	3	600	603	201	норма
	Хлеб пшеничный	37.5 гр.	3	112.5	112.5	37.5	

5. Со стороны родительской общественности были замечания относительно некачественно проведенной влажной уборки в обеденном зале;

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

7. Товарное соседство в цехе сыпучих продуктов и в холодильных камерах соблюдается;

8. Температурный режим подаваемых блюд соблюдается: t подачи 2-х блюд - $+65^{\circ}$ (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.

Акт составлен в трех экземплярах.

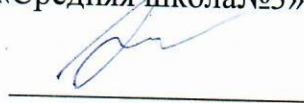
С актом ознакомлены:

Директор МАОУ «Средняя школа №3»



В.М. Маренюк

Председатель:



О.Р. Шамаева

Ознакомлены:

А.А. Нургалиева

Е.А. Семенова

М.А. Галиаскарова

Т.С. Клочнева

О.Л. Метляева