



Утверждаю

Директор МБОУ «СОШ № 48»

Е.В. Предеина Е.В. Предеина

АКТ
проверки за контролем качества и норм школьного питания
в МБОУ «СОШ № 48»

от 06.12.2024 г.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия из числа представителей родительского комитета _____ классов:

1. Бедорова Г.В., представитель родительской общественности 2Б класса
2. Дурашова М.А., представитель родительской общественности 2Б класса
3. Васильева Д.Ю., представитель родительской общественности 2Б класса
4. _____, представитель родительской общественности _____ класса
5. _____, член бракеражной комиссии.

составили настоящий акт проверки за контролем качества и норм школьного питания по следующим основным направлениям:

1. Ознакомление с примерным и ежедневным меню для оценки соответствия фактического ежедневного меню, утверждённому примерному по наименованию блюд и весу порций.

В меню на завтрак был включен завтрак, состоящий из:

Рассольник
картофельная запеканка с рыбной начинкой
Мюсли с сахаром
Телемешки, асеп / тино - менистер

В меню на _____ был включен обед, состоящий из:

_____ классом:
_____ классом:

В результате проверки по данному направлению выявлено соответствие/несоответствие ежедневного меню утверждённому примерному по наименованию блюд и весу порций.

2. Проведение взвешивания порций для оценки соответствия массы порций предусмотренному выходу в меню.

Во время проведения взвешивания порций было установлено соответствие/ несоответствие массы порций предусмотренному выходу в меню.

3. Проведение замера температуры блюда

Во время проведения замера температуры блюд зафиксирована температура:

Первого блюда 65°

Второго блюда 65°

Напитка 20°

Температурные показатели соответствуют/не соответствуют нормам.

4. Проведение контроля за состоянием столовой посуды для оценки своевременности замены посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформацией.

Состояние столовой посуды удовлетворительное/неудовлетворительное, отсутствует/присутствует посуда с отбитыми краями, сколами, деформацией. Внешний вид школьной столовой производил приятное впечатление, столы были чистые, работало освещение. На момент проверки все оборудование школьной столовой было в исправном состоянии.

5. Проведение контроля за наличием, расположением и исправностью работы умывальников, наличие мыла, электрополотенца/бумажных полотенец в наличии

Возле столовой оборудована зона для умывальников с наличием мыла, электрополотенца/бумажных полотенец в наличии

6. Проведение оценки вкусовых качеств готовых блюд (только в случае наличия представителя родительской общественности в составе учреденческой бракеражной комиссии).

Муромова Т.А. м. 2 В
Васильева Т.В. м. 2 В
Федорова Т.В. м. 2 В

7. Оценка количества отходов пищи на один рацион питания (завтрак/обед). Рассчитывается по формуле:

$x1$

Объем не съеденных блюд = $\frac{\text{масса не съеденных остатков блюд} \times 100\%}{\text{масса блюд на 1 ребенка} \times \text{кол-во детей}}$

Процентная доля отходов составила: 5%

Вывод:

Подано блюдо соответствует утвержденному меню. Все блюда соответствуют температурному режиму 65°C . Оптимальный % отходов $\approx 5\%$. Столы накрыты аккуратно с соблюдением норм СанПиН.

Подписи:

Муромова Т.А. представитель родительской общественности 2 В класса
Васильева Т.В. представитель родительской общественности 2 В класса
Федорова Т.В. представитель родительской общественности 2 В класса
Т.В. Исфетева Б.П. представитель родительской общественности 1 В класса
член бракеражной комиссии.