

**АКТ № 6**  
**проверки комиссии контроля качества**  
**питания обучающихся МБОУ:**  
**Лагутинская СОШ**

От « 2 » апреля 2021 г

**Комиссия в составе:**

Плешакова Анжелика Владимировна зам. директора по ВР - председатель комиссии  
Пущева Елена Геннадьевна - родитель  
Кемаева Марина Юрьевна - родитель  
Айдинова Мальвина Аскарровна - родитель

**Провели проверку пищеблока по следующим вопросам:**

Организация горячего питания на пищеблоке (санитарное состояние, качество продуктов, соответствие объемов порций).

**В результате проверки установлено**

- 1) Школьной столовой на 2 апреля 2021 г. было предложено на обед для 1-4 классов:
  - салат из свеклы отварной
  - уха ростовская
  - макаронные изделия отварные с сыром
  - компот из изюма
  - хлеб пшеничныйХлеб ржано - пшеничный
- 2) Для детей ОВЗ на завтрак было предложено меню:
  - уха ростовская
  - чай с сахаром
  - хлеб пшеничный
- 3) Меню льготное питание 5-11 класс:
  - уха ростовская
  - чай с сахаром
  - хлеб пшеничный

Питание осуществляется по утвержденному 10 дневному меню. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее

Блюдо (меню 1-4 класс) Обед	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
- салат из свеклы отварной	50	55
-уха ростовская	200	200
-макаронные изделия отварные с сыром	150	152
- компот из изюма	180	180
- хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржано - пшеничный	20	20
Блюдо (меню 5-11 класс) Обед	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
- уха ростовская	250	250
-чай с сахаром	200	200
- хлеб пшеничный	39	40

Блюдо (льготное питание ОБЗ) Обед	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
- уха ростовская	250	250
-чай с сахаром	200	200
- хлеб пшеничный	39	40

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс.
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СаНиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
- Пробы хранятся в холодильнике, закрыты крышками.
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов).
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

**Вывод:** в МБОУ: Лагутнинская СОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Подписи членов комиссии:

Плешакова Анжелика Владимировна

Пущева Елена Геннадьевна

Кемаева Марина Юрьевна

Айдинова Мальвина Аскарровна

**АКТ № 7**  
**проверки комиссии контроля качества**  
**питания обучающихся МБОУ:**  
**Лагутнинская СОШ**

От « 5 » апреля 2021г

**Комиссия в составе:**

Плешакова Анжелика Владимировна зам. директора по ВР - председатель комиссии  
Пущева Елена Геннадьевна - родитель  
Кемаева Марина Юрьевна - родитель  
Айдинова Мальвина Аскарровна - родитель

**Провели проверку пищеблока по следующим вопросам:**

Организация горячего питания на пищеблоке (санитарное состояние, качество продуктов, соответствие объемов порций).

**В результате проверки установлено**

- 1) Школьной столовой на 5 апреля 2021г. было предложено на завтрак для 1-4 классов:
  - тефтели рыбные
  - картофельное пюре
  - овоши свежие
  - какао с молоком
  - хлеб пшеничный
  - пастила ванильная
- 2) Для детей ОВЗ на завтрак было предложено меню: ватрушка, чай с сахаром
- 3) Меню льготное питание 5-11 класс:
  - суп крестьянский с крупой (на курином бульоне)
  - чай с сахаром
  - хлеб пшеничный
  - печенье сахарное

Питание осуществляется по утвержденному 10 дневному меню. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее

Блюдо (меню 1-4 класс) Завтрак	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании	при
тефтели рыбные	80	80	
- картофельное пюре	150	152	
-овоши свежие	20	20	
- какао с молоком	180	181	
- хлеб пшеничный	20	30	
-пастила ванильная	10	10	
Блюдо (меню 5-11 класс) Завтрак	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании	при
-суп крестьянский с крупой (на курином бульоне)	250/10	265	
- чай с сахаром	200	200	
- хлеб пшеничный	30	30	
- печенье сахарное	40	40	

Блюдо (льготное питание ОВЗ) Завтрак	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
Ватрушка	100	100
Чай с сахаром	200	200

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи сушек. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Комиссия посетила пищеблок. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Нарушений не было выявлено.

#### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Подписи членов комиссии:

Плешакова Анжелика Владимировна

Пущева Елена Геннадьевна

Кемаева Марина Юрьевна

Айдинова Мальвина Аскарровна







