

АКТ № 03

проверки качества бесплатного школьного питания МБОУ СОШ № 1 г. Хрустальни
от «21» января 2025 г.

Питание 5, 6, 7 класс(ы)

Цель: Организация бесплатного питания школьников.

1. Наличие в школьной столовой гигиенической зоны, соблюдение требований и правил безопасности

Гигиеническая зона в калитки в коридоре, не брызгает горячей водой

2. Наличие ежедневного меню в доступном месте

Ежедневное меню в калитки в доступном месте

3. Соответствие типового меню с фактическим меню питания обучающихся

Типовое меню и фактическое меню соответствуют

4. Наличие режима питания учащихся

Режим питания в калитки

5. В меню:

Овощи натуральные соевые (супы) - 100 гр
Жаркое из птицы - 200 гр
Каша из смеси злаков - 200 гр
Хлеб белый - 30 гр

6. Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид

Внешний вид эстетичен, жаркое из птицы пригодно к употреблению, каша не разварена, мясо мягкое, соль и сахар в меру

7. Соблюдение температурного режима блюд

Температурный режим соблюдается

8. Соответствие фактического веса готовых блюд, заявленных в меню

Вес готовых блюд соответствует меню

9. Соответствие приготовления блюд технологическим картам

Соответствует

10. Состояние столовой посуды

Стеклянная посуда без сколов и трещин

11. Санитарное состояние столовой

Соответствует требованиям СанПиН

12. Внешний вид работников столовой (соблюдение требований)

Соответствует требованиям

13. Удельный вес не съеденной пищи

5%

Комиссия:

Перская Наталья Александровна (специалист по питанию) АИ/1
Будущис Любовь Олеговна (директор ИЖК УСО) ОИ/1
Афонкин Виктор Константинович (ученик 10 класса) ОИ/1
Александров Анна Александровна (работник) ОИ/1
Турченко Юлия Александровна (работник) ОИ/1

С актом ознакомлен: директор

М.П. Турченко И.А.