

Акт № 2 от 22.09.2023

**проверки школьной столовой комиссией по контролю за организацией и качеством питания
в МБОУ «СОШ №2 с УИОП»**

корпус ул. Орджоникидзе, 35

Комиссия в составе:

1. Швалева П.И, заместитель директора по АХР, председатель
2. Владимирова Е.в, член комиссии, учитель
- 3 Никулева А.Д, представитель от родительской общественности 1 кл

в присутствии заведующей производством Лопатиной Елены Викторовны составили настоящий акт о том, что « 22 » сентября 2023 г. в 11.10_ часов была проведена проверка с целью:

1. Анализ рациона питания учащихся.

Вопросы, которые подлежали рассмотрению:

1. Анализ рациона питания (масса порций, температурный режим блюд, наличие меню)
2. Санитарные условия на пищеблоке, условия для соблюдения правил личной гигиены работниками столовой.

1. Наличие меню (количество видов меню, содержание информации в меню о количественном составе блюд, стоимости, объеме) **имеется.**

№ рецептуры	Меню 1 вида		
		выход	цена
114			
	молочная рисовая жидкая	220	
	шанежка с картофелем	65	
	хлеб пшеничный /ржаной	30	
	сок фруктовый	200	
	Итого	515	
	Норма	500	
Дополнительное питание			
	кондитерское изделие	70	
300	чай с сахаром	200	
	итого	270	

Было проведено контрольное взвешивание следующих блюд :

наименование блюда	Кол-во порций	Общий вес порций	Вес 1 порции	Результат
каша рисовая жидкая	5	1100	220	соответствует
шанежка с картофелем	5	340	68	соответствует

В меню прописан химический состав продуктов, рецептура и срок реализации готовой продукции -

2. Соответствует или не соответствует норме (по меню) _____ ДА
3. Соответствуют ли вкусовые качества требованиям, а также качество обработки: ДА
- 3.1. (блюда) .

