УТВЕРЖДАЮ»

Директор КГУ «ОШ № 7»

отдела образования города Темиртау

управления образования

Карагандинской области

Карибаева Г.А.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**АКТ**

**о проверке норм питания в столовой КГУ «ОШ №7»**

**от 29 апреля 2022 г**

 Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии в составе:

 директора КГУ «ОШ №7» Карибаевой Г.А., учителей начальных классов Морозовой Ф.М. и Савельевой С.Б., зам.директора по воспитательной работе Сафронкиной О.Ю. и мед.работника школы Абишевой Е.В. составили настоящий акт в том, что 29.04.2022 года провели проверку повара школы Акмурадовой А.З. на качество приготовления пищи в соответствии с меню, о чём свидетельствуют записи в бракеражном журнале готовой продукции и журнале органолептической оценке качества приготовленных блюд.

 На момент проверки в столовой в меню были следующие блюда, соответствует 1 неделе 5 дню:

1. Для организации питания учащихся начальных классов и 5-11 классов из социально-уязвимых слоев населения

Суп гороховый - 200г (1-4 классы)

 - 250г (5-11 классы)

Пряник медовый/замена на ватрушку с творогом - 70г (1-4 классы)

 - 70г (5-11классы)

Салат из моркови, капусты и огурцов - 120г (5-11 классы)

Сок натуральный - 200г (1-4 классы)

Чай с медом - 200г (5-11 класс)

Хлеб ржано-пшеничный - 20г (1-4 классы)

 - 40г (5-11классы)

**Вывод:** при контрольном взвешивании было обнаружено, что суммарный вес порции соответствует норме.

1. При закладке продуктов в блюдо была соблюдена последовательность сырых продуктов.
2. Суточные пробы имеются, хранятся в соответствие со стандартом, а именно: крышка плотно закрыта, нанесена маркировка даты и времени закрытия. Выпечка упакована в пакеты с датой и временем изготовления и упакования.
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. На пищеблоке имеются в запасе моющие и дез.средства. Инвентарь промаркирован, чистый. Посуда без сколов.
4. Проведена органолептическая оценка качества готовых блюд

**Вывод:**

- суп гороховый характерного желтого цвета и запаха, овощи и крупа хорошо проварены. По консистенции однородный. Оценка – хорошо;

- сок натуральный имеет характерный яблочный цвет, на вкус соответствует яблочному сокосодержащему напитку, вместо сока натурального. Оценка – удовлетворительно;

- пряник медовый заменен на ватрушку с творогом, на вкус приятный, мягкий, тесто пропечено, творог без комков. Оценка – отлично;

- салат из моркови, капусты и огурцов аппетитного цвета, все овощи нашинкованы мелко, одинаково. Оценка – отлично.

- хлеб р/п имеет ровные четкие края, цвет, запах и вкус соответствуют свежему продукту. Оценка – отлично;

- чай с медом замена на чай с сахаром однородной консистенции, цвет соответствует характеристикам.

Оценка – отлично;

Члены комиссии:

 Председатель комиссии: Карибаева Г.А.

 Члены комиссии:

Зам.директора по воспитательной работе Сафронкина О.Ю.

Ответственный за б/п Морозова Ф.М.

Секретарь Савельева С.Б.