

АКТ
проверки школьной столовой №.6

Дата проверки 26 февраля 2024 года (меню зима-весна 2 неделя)

Комиссией по мониторингу качества питания в составе: Подвигиной Л.Я. – зам.директора по ВР, Фаизовой Г.М. – мед.сестра школы, Мирзахметова Г.М.– председатель профкома, Бекетова Д.А. – учитель начальных классов, Урпебаева Г.О – член родительского комитета была проведена проверка в школьной столовой.

На 26 февраля предложено меню:

1. **Бесплатное питание обучающихся 1-4 классов** за счет местного бюджета. Меню для обучающихся 1-4 классов соответствует 2-х недельному меню. Суп лапша (200), печенье сахарное (40), чай с молоком (200г), хлеб ржано-пшеничный (20), фрукты (яблоко 150)
2. **Для детей, питающихся за счет фонда Всеобуч:** Суп лапша (250), печенье сахарное (40), чай с молоком (200г), хлеб ржано-пшеничный (40), фрукты (яблоко 150)
3. **Для детей, питающихся за счет родителей (450 тенге):** Суп лапша (200), печенье сахарное (40), чай с молоком (200г), хлеб ржано-пшеничный (20), фрукты (яблоко 150)
4. **Ассортимент.** Суп лапша (300г)- 250тг., салат из моркови (100г.) – 250 тг., каша рисовая (300) – 200т, окорочка куриные (200 г) - 350тг, печень куриная (100 г) - 300тг, котлета (100 г) - 300тг, пюре-(200) -250т, гречка-(200)-250т, вермишель - (200)-250т,
выпечка: самса (100г) – 250 тг, булочки с маком, с яблоками (70) – 200 тг., пирожки с капустой, с картошкой (70) – 180 тг, сосиска в тесте(100)-200, двойняшки – 250тг,
напитки: чай (с молоком, с лимоном) - 150т, чай зелёный, черный – 100т., компот – 100т., сок -100т

Было проведено контрольное взвешивание: 3-х блюд - Салат овощной (60), Плов с курицей (150), Сузбеше (100г), Сок натуральный (200г), хлеб ржано-пшеничный (20) – вес соответствует норме.


Была проведена экспертиза вкусовых качеств: Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

Решение:


1. Медицинской сестре школы продолжить контроль за санитарным состоянием обеденного зала и проводить органолептическую степень готовности всех блюд.

Члены комиссии:

Подвигина Л.Я. 

Фаизова Г.М. 

Мирзахметова Г.М. 

Бекетова Д.А. 

Урпебаева Г.О. 

Ознакомлен повар 