



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Гимназия»

ул. Красноармейская, д. 96,
г. Чернушка, Пермский край, 617830
телефон (34261) 4-39-35
факс: (34261) 4-66-76; (34261) 4-67-00
e-mail school006@yandex.ru

АКТ № 17

от 17.01.2023г. плановой проверки качества питания.

Комиссия произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой. Согласно установленному графику, по приказу директора Усаниной Н.Л., было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству, сроки, санитарное состояние обеденного зала.

Председатель комиссии: Усанина Наталья Леонидовна, директор МАОУ «Гимназия»
Заместитель председателя: Галямшина Наиля Назиевна, заместитель директора по УВР
Секретарь комиссии: Арсланова Наталья Васильевна, социальный педагог
Члены комиссии:
Шишигина Ольга Николаевна, заместитель директора ВР
Масагутова Светлана Владимировна, представитель родителей.

В меню на 17.01.2023г. был включен завтрак и обед, состоящий из:

Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
гор.блюдо	289	Рагу из птицы	160гр	45,95	293,16	12,81	13,65	27,8
гор.напиток	382	Какао с молоком	200мл	17,51	118,6	4,08	3,5	19,58
		Мандарин	70гр	23,17				
хлеб	108/109	Хлеб пшеничный и ржаной	40гр	5,13	117	3,34	0,4	24
закуска	43	Салат из свежих овощей	60гр	11,90	96,16	3,89	5	10,9
1 блюдо	108	Суп картофель. с клецками	200мл	12,82	129,4	2,9	3,7	20,03
2 блюдо	289	Рагу из печени или птицы	160гр	45,95	293,16	12,81	13,65	27,8
гарнир								
сладкое	342	Компот из свежих яблок	200мл	15,96	96	0,5	0,2	23
хлеб бел./чер	108/109	Хлеб пшеничный и ржаной	40гр	5,13	187	6,68	0,8	38

Внешний вид школьной столовой производит приятное впечатление: в помещении чисто, столы чистые, работает все освещение, в наличии у раковины электросушилки для рук, жидкое мыло, антисептик.

В результате проверки установлено: продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи, имеют соответствующий срок годности, хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню. Закладка блюда соответствует технологической карте. Имеется журнал здоровья, журнал температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража поступающих пищевых продуктов и сырья, журнал бракеража готовой продукции, ежедневная накопительная ведомость, отбор суточных проб производится ежедневно с каждой партии приготовленных блюд. Были просмотрены Сертификаты соответствия на продукты питания: масло сливочное, молоко, сметана, овощи, филе курицы, какао с молоком, компот из свежих яблок, хлеб, фрукты, которые действительны по срокам годности.

В ходе проверки замечания не выявлены.

Председатель комиссии: Директор Усанина Н.Л.
 Секретарь комиссии: Социальный педагог Арсланова Н.В.
 Члены комиссии:
 Шишигина О.Н. Зам директора ВР,
 Масагутова С.В. Представитель родителей.



С актом ознакомлена:

Зав. производством Сосновских Д.И.



№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество	Цена	Сумма	Дата	Подпись
1	Хлеб пшеничный в упаковке	кг	100	12.00	1200.00	10.05.2023	
2	Хлеб пшеничный в упаковке	кг	100	12.00	1200.00	10.05.2023	
3	Хлеб пшеничный в упаковке	кг	100	12.00	1200.00	10.05.2023	
4	Хлеб пшеничный в упаковке	кг	100	12.00	1200.00	10.05.2023	
5	Хлеб пшеничный в упаковке	кг	100	12.00	1200.00	10.05.2023	
6	Хлеб пшеничный в упаковке	кг	100	12.00	1200.00	10.05.2023	
7	Хлеб пшеничный в упаковке	кг	100	12.00	1200.00	10.05.2023	
8	Хлеб пшеничный в упаковке	кг	100	12.00	1200.00	10.05.2023	
9	Хлеб пшеничный в упаковке	кг	100	12.00	1200.00	10.05.2023	
10	Хлеб пшеничный в упаковке	кг	100	12.00	1200.00	10.05.2023	