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 28 января 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., председателя попечительского совета Татаренко С.М. и мед.работника школы Абишевой Е.В. составили настоящий акт в том, что 28.01.2022 года провели проверку повара школы Керимбаевой Х.С. на качество приготовления пищи в соответствии с меню, о чём свидетельствуют записи в бракеражном журнале готовой продукции и журнале органолептической оценке качества приготовленных блюд.

Результаты проверки:

1. Вывешенное меню соответствует готовой продукции, а именно 2 неделе 5-ому дню.
2. При закладке продуктов в блюдо была соблюдена последовательность сырых продуктов.
3. Контрольное блюдо имелось, выход соответствовал норме:

- каша рисовая молочная – 200г (1-4классы), 10г – масло слив.

- булочка с яблоками – 75г (1-4 классы)

- хлеб р/п – 40г (5-11классы), 20г (1-4 классы)

- сок натуральный – 200г (1-4классы) и (5-11классы)

- салат из свежей капусты с яблоком, свеклой – 100г (5-11классы)

- плов из говядины – 200г (5-11классы)

- пряник медовый – 70г (5-11классы), был заменен на булочки с яблоками – 75г

4. 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.

5. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. На пищеблоке имеются в запасе моющие и дез.средства. Инвентарь промаркирован.

6. Проведена органолептическая оценка качества готовых блюд

**Вывод:**

- каша рисовая молочная с маслом сливочным однородной консистенции не жидкая, с характерным белым цветом, рис доваренный, на вкус сладкая. Оценка – отлично;

- булочка с яблоками пропеченная, сладкая, сдобная, золотистого цвета. Оценка - отлично;

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

- салат из свежей капусты с яблоком, свеклой приятного свекольного цвета, капуста нашинкована слегка крупновато, на вкус приятный с легкой яблочной кислинкой. Оценка – хорошо;

- плов из говядины имеет характерный желтый (морковный цвет), рис проваренный рассыпчатый, вкусный, соль в меру. Оценка – отлично;

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

- пряник медовый заменен на булочки с яблоками – 75г, пропеченная, сладкая, сдобная, золотистого цвета. Оценка – отлично.

Председатель комиссии: директор – Карибаева Г.А.

Члены комиссии:

Зам.директора по воспитательной работе Сафронкина О.Ю.

Ответственный за б/п Морозова Ф.М.

Председатель попечительского совета Татаренко С.М.

Мед.работник школы Абишева Е.В.

Секретарь Савельева С.Б.