

АКТ № 1

комиссии по мониторингу качества питания

Дата проверки 21 сентября 2023 года (меню 1 неделя)

Бракеражной комиссией в составе Ускенбаевой Ш.С. – директор ОШ №16, Подвигиной Л.Я. – зам.директора по ВР, Фаизовой Г.М. – мед.сестра школы, Шушаева А.К. – соцпедагог, Мирзахметова Г.М. – председатель профкома, Урпебаева Г.О. – член родительского комитета была проведена проверка в школьной столовой.

На 21 сентября предложено меню:

Бесплатное питание обучающихся 1-4 классов за счет местного бюджета. Меню для обучающихся 1-4 классов соответствует 2-х недельному меню. Котлета (80), картофельное пюре (100), компот из сухофруктов (200г), хлеб ржано-пшеничный (20), печенье сахарное (40)

Для детей, питающихся за счет фонда Всеобуч: Котлета (80), картофельное пюре (100), компот из сухофруктов (200г), хлеб ржано-пшеничный (20), печенье сахарное (40)

Для детей, питающихся за счет родителей (450 тенге): Котлета (80), картофельное пюре (100), компот из сухофруктов (200г), хлеб ржано-пшеничный (20), печенье сахарное (40)

Ассортимент. Суп лапша с курицей (100/200 г) - 250тг., салат из морской капусты (100г.) – 200 тг., каша пшеничная (200)- 200тг., каша перловая (200)- 200тг, рыба заливная (200 г) - 250тг, окорочка куриные (200 г) - 350тг, картофельное пюре (200)-250т, вермишель - (200)- 200тг,

выпечка: самса (100г) – 250 тг, булочки с маком, с яблоками (100) – 180 тг., пирожки с капустой, с картошкой (70) – 150 тг, сосиска в тесте(100)-200, двойняшки – 250т,

напитки: чай (с молоком, с лимоном) - 100т, чай зелёный, черный – 80т., компот – 100г.

Было проведено контрольное взвешивание: 3-х блюд - Котлета (80), картофельное пюре (100), компот из сухофруктов (200г), хлеб ржано-пшеничный (20), печенье сахарное (40)

– 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:

Ускенбаева Ш.С.

Подвигина Л.Я.

Фаизова Г.М.

Шушаева А.К.

Мирзахметова Г.М.

Бекетова Д.А.

Ознакомлен повар _____

АКТ
проверки школьной столовой №2.

Дата проверки 6 октября 2023 года (меню 2 неделя)

Бракеражной комиссией в составе Подвигиной Л.Я. – зам.директора по ВР, Фаизовой Г.М. – мед.сестра школы, Мирзахметова Г.М.– председатель профкома, Ракита Л.В.- зам.директора по АХЧ, Бекетова Д.А. – учитель начальных классов, Урпебаева Г.О.– член родительского комитета была проведена проверка в школьной столовой.

На 6 октября предложено меню:

Бесплатное питание обучающихся 1-4 классов за счет местного бюджета: Меню для обучающихся 1-4 классов соответствует 2-х недельному меню. Тефтели мясные (80 г), макаронные изделия (100г.), кисель п/ягодный(200), хлеб ржано-пшеничный (20)

1. Для детей, питающихся за счет фонда Всеобуч: Тефтели мясные (80 г), макаронные изделия (100г.), салат из св.капусты со свеклой (100г.), кисель п/ягодный(200), хлеб ржано-пшеничный (20)
2. Для детей, питающихся за счет родителей (450 тенге): Тефтели мясные (80 г), макаронные изделия (100г.), кисель п/ягодный(200), хлеб ржано-пшеничный (20)
3. Ассортимент: Суп лапша с курицей (250г)- 250г., салат из св.капусты со свеклой (100г.) – 200 г., тефтеля мясная (100)-250г, гуляш (70) – 250г,картофельное пюре(150)-250г, макаронные изделия (150)-200г, гречка отварная (150)-250г,
4. выпечка: самса (100г) – 250 г, булочки с маком, с яблоками (70) – 180 г., пирожки с капустой, с картошкой (70) – 150 г, сосиска в тесте (100)-200, двойняшки – 250г,
5. напитки: чай (с молоком, с лимоном) - 100г, чай зелёный, черный – 80г., чай (с молоком, с лимоном) - 100г, сок – 100г

Было проведено контрольное взвешивание: 3-х блюд - Тефтели мясные (80 г), макаронные изделия (100г.), кисель п/ягодный(200), 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. 

Ракита Л.В. 

Урпебаева Г.О. 

Бекетова Д.А. 

Ознакомлен повар 