

АКТ
проверки школьной столовой №4.

Дата проверки 20 декабря 2023 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, Жукенова З.Б. – соцпедагог, Мирзахметова Г.М. – председатель профкома, Бекетова Д.А. – учитель начальных классов, Урпебаева Г.О – член родительского комитета была проведена проверка в школьной столовой.

На 20 декабря предложено меню:

1. **Бесплатное питание обучающихся 1-4 классов** за счет местного бюджета. Меню для обучающихся 1-4 классов соответствует 2-х недельному меню. Каша молочная кукурузная с маслом сливочным (150/5 г), Чай с медом (200г), хлеб ржано-пшеничный (20), Булочка (80)
2. **Для детей, питающихся за счет фонда Всеобуч:** Жаркое по-домашнему мясо говядины (250), Чай с медом (200г), хлеб ржано-пшеничный (20), Булочка (80)
3. **Для детей, питающихся за счет родителей** (450 тенге): Каша молочная кукурузная с маслом сливочным (150/5 г), Чай с медом (200г), хлеб ржано-пшеничный (20), Булочка (80)

Ассортимент: Суп фасолевый (100/200 г) - 250тг., салат из моркови, (100г.) – 250 тг., каша пшенная (200)- 200тг, печень куриная (100 г) - 300тг, окорочка куриные (200 г) - 350тг, картофельное пюре (200)-250т, гречка отварная (200)-250т, вермишель - (200) - 250тг, выпечка: самса (100г) – 250 тг, булочки с маком, с яблоками (100) – 200 тг., пирожки с капустой, с картошкой (70) – 180 тг, сосиска в тесте (100)-200, двойняшки – 250т, напитки: чай (с молоком, с лимоном) - 150т, чай зелёный, черный – 100т., компот – 100т.


Было проведено контрольное взвешивание: 3-х блюд - Каша молочная кукурузная с маслом сливочным (150/5 г), Чай с медом (200г), хлеб ржано-пшеничный (20), Булочка (80), Жаркое по-домашнему мясо говядины (250г) – 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:

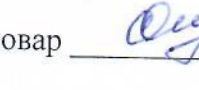
Подвигина Л.Я. 

Фаизова Г.М. 

Мирзахметова Г.М. 

Жукенова З.Б. 

Урпебаева Г.О. 

Бекетова Д.А. 

Ознакомлен повар _____ 