

АКТ № 19

проверки организации в школьной столовой горячего питания в МБОУ «Ташкичинская ООШ» Арского муниципального Арского района

от 07.05.2025 года

Комиссия в составе: Сабирзянова Г.Р. – директор школы

Гараева Г.М. – родитель 6 класса

Багавиева Д.Н. – родитель 7 класса

Шагидуллина Р.С. – учитель

Хабибуллина Ф.Ф. – зам.директора по ВР

Гайфуллин Р.Ф. - представитель первичной профсоюзной организации

Ибатуллина Д. - представитель совета старшеклассников школы

в присутствии зав. столовой произвели проверку горячего питания

Наименование пищи	Критерии оценки				
	Контроль ное взвешива ние блюда	Качество блюда			Примечан ие
		Эстетичес кое оформле ние (внешний вид блюда	Органолептиче ская оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурно го режима отпуска готовых блюд	
Фрикассе из куриной грудки	100	Употреблять по маркету. сох- раненный, хорошо нарезан, замочен соевом.	Легко-вкусный. Сладкий - ману- рационный, со- да, нежная вкус, характерный для куриного мяса, приятно сочный	65°C.	
Пюре картофе- ное с мясной см- коткой.	153	Протертая картофельная масса без кусочков непротертого кар- тофеля и тертого сыра, сверху посыпан сахаром	Густая, попи- мая, однородная. Крем с кра- сивой анимацией. Вкус, запах: св-й верный карто- фель.	65°C.	
Капуста тушеная (доп. гарнир)	50	Слив тушеной капусты с соевыми. Ка- пусты, сыр, морковь в виде салата	Сочная, свет- ло-коричневый вкус и запах: св-й, сочный и приправленный в соевом соусе	65°C	
Чай с сахаром, с яблоком	200	Напиток в стакан, зе- леный чайник яблоком	Жидкий. Заморожено- коричневый сладкий, с приправой яблок	75°C.	
Желе фруктовое	25	Сладкий	Свойственный соевому		

Хлеб ржаной	30	светлый	Свойственный хлебу	соблюдает ся	
----------------	----	---------	-----------------------	-----------------	--

В ходе проверки установлено:

1. Блюда утвержденному меню
(соответствуют/не соответствуют) соответствуют
2. По опросам учащихся питание детям (нравится/не нравится)
нравится
3. Претензии по качеству* предоставленных блюд
(имеем/не имеем) не имеем
4. График посещения столовой учащимися (соблюдается/
не соблюдается) соблюдается
5. Состояние обеденного зала и пищеблока
(удовлетворительное/неудовлетворительное) удовлетворительное
6. Общая оценка организации питания в столовой хорошее

Подписи членов комиссии:

Г.Р.Сабирзянова
Ф.Ф.Хабибуллина
Р.С.Шагидуллина
Д.Н.Багавиева
Г.М.Гараева
Р.Ф.Гайфуллин
Д.А.Ибатуллина