

АКТ

проверки организации в школьной столовой горячего питания
в МБОУ «Шурабашская ООШ» от 30.09.2025

Комиссия в составе: Ибрагимова Р. Г.- директор школы

Петрова В.А.- представитель родительского комитета
(нач классы.)

Шайхиева Р.Ф.- представитель родительского комитета
(5-9 классы.)

в присутствии повара Курбангалиевой Т. В.

произвели проверку горячего питания

Наименование пищи	Критерии оценки				Примечание
	Контрольное взвешивание блюда (в г)	Качество блюда			
		Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовый блюд	
Салат из отварной свеклы	60	Свежий	Сладкая, сочная	соблюдается	
Рыба тушеная в томате с овощами, пюре картофельное с мас.слив.	253	Рыба с кожей светло-серого цвета, соус розовый	Однородное, умеренно соленый, запах рыбы, сочный. пюре густое пышное умеренно соленые, полит мас.	соблюдается	
Компот из свежих яблок(75С)	200	Прозрачный светло желтого цвета	Сладко-кислый, со вкусом и ароматом сухофруктов	соблюдается	
Хлеб пшеничный	35	Аккуратно нарезан	свежий	соблюдается	

В ходе проверки установлено:

1. Блюда утвержденному меню (соответствуют/не соответствуют) соответствует
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 удовлетворительное

Подписи членов комиссии

Ибрагимова Р. Г.

Шайхиева Р.Ф.

Петрова В.А.

