

АКТ № 1

проверки школьной столовой Дегустационной комиссии

от 13 ноября 2020 года

В целях обеспечения условий для организации горячего питания детей, обучающихся на основании приказа МБОУСОШ № 11 с. Черниговское от 31.08.2020г № 151 « О комплектовании 1-х классов и наполняемости 2-11-х классов на 2020- 2021 учебный год», и на основании приказа от 31.08.2020г № 152 « О создании дегустационной комиссии в МБОУСОШ № 11 с. Черниговское на 2020-2021 учебный год», в соответствии с Планом работы школы на 2020-2021 учебный год и графиком проведения дегустаций на 2020-2021 учебный год комиссией в составе:

1. Календжян С. А . – директор
2. Демьяненко Е. И. – ответственный по питанию
3. Ананко Ю. И. – представитель родительского комитета
4. Караханова Г. М. – представитель бракеражной комиссии
5. Шматенко Д. И. – учащийся 11 класса

Составили настоящий акт в том, что 13 ноября 2020 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой (работа дегустационной комиссии)

Время проверки: 10-15 час. – 10-45 час.

В ходе проверки выявлено:

1. Питание школьников осуществляется на основании единого меню питания для обучающихся 1-4 классов общеобразовательных учреждений Краснодарского края (примерному цикличному меню горячих завтраков и обедов) на летнее-осенний период, разработанного ФГБОУ ВО Кубанским государственным технологическим университетом», с учетом рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания учащихся в общеобразовательных организациях, установленных СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденного Роспотребнадзором по Краснодарскому краю в Белореченском, Апшеронском районах, г. Горячий Ключ.

Согласно цикличному меню, расположенному на стенде, в питание учеников включены молочные и кисломолочные продукты, творог, мясо птицы, говядина. В рационе обучающихся присутствует картофель, крупяные блюда, бобовые. Питание сбалансировано.

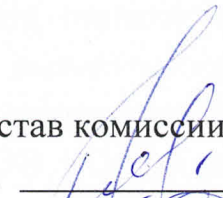




2. Проведен осмотр накрытия столов для приема пищи и осмотр отходов после питания обучающихся. Установлено, что ученики хорошо кушают овощи, фрикадельки, макаронные изделия и свежие фрукты. В небольшом количестве употребляют хлеб ржаной йодированный, отдавая предпочтение хлебу пшеничному. Для учащихся накрываются столы работниками пищеблока, после приема пищи учащиеся убирают за собой посуду со стола, затем работники столовой тщательно проводят уборку столового зала. На переменах организовано дежурство учителей, отношение доброжелательное.

3. Перед входом в столовый зал имеются раковины с жидким мылом, сушилка для рук и бумажные полотенца, информация о правилах гигиены, дезинфицирующее средство. Все классные руководители сопровождают свои классы, перед приемом пищи дети моют руки, сушат и обрабатывают антисептиком.

4. В столовом зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится, дети довольны.

Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки и кружки чистые, без сколов и трещин, столовые приборы находятся в специальных подставках, стоят салфетницы с бумажными салфетками, в столовом зале приятное оформление и атмосфера.

Состав комиссии :

1.  Календжян С. А. – директор
2.  Демьяненко Е. И. – ответственный по питанию
3.  Ананко Ю. И. – представитель родительского комитета
4.  Караханова Г. М. – представитель бракеражной комиссии
5.  Шматенко Д. И. – учащийся 11 класса

13 ноября 2020 года

АКТ № 2

проверки школьной столовой Дегустационной комиссии

от 15 января 2021 года

В целях обеспечения условий для организации горячего питания детей, обучающихся на основании приказа МБОУСОШ № 11 с. Черниговское от 31.08.2020г № 151 « О комплектовании 1-х классов и наполняемости 2-11-х классов на 2020- 2021 учебный год», и на основании приказа от 31.08.2020г № 152 « О создании дегустационной комиссии в МБОУСОШ № 11 с. Черниговское на 2020-2021 учебный год», в соответствии с Планом работы школы на 2020-2021 учебный год и графиком проведения дегустаций на 2020-2021 учебный год комиссией в составе:

1. Календжян С. А . – директор
2. Демьяненко Е. И. – ответственный по питанию
3. Ананко Ю. И. – представитель родительского комитета
4. Караханова Г. М. – представитель бракеражной комиссии
5. Мовьян В. В. – учащийся 9 класса
6. Терзян В. В. – родительница ученика 3 класса

Составили настоящий акт в том, что 15 января 2021 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой (работа дегустационной комиссии)

Время проверки: 10-15 час. – 10-45 час.

В ходе проверки выявлено:

1. Питание школьников осуществляется согласно примерного 10-ти дневного меню для детей возрастной категории 7-10 лет на зимнее-весенний период (циклическому меню горячих завтраков и обедов), разработанного ООО «Вита Лайн», с учетом рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания учащихся в общеобразовательных организациях, установленных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» зарегистрированного Минюстом России 11.11.20 (регистрационный № 60833)., утвержденного Роспотребнадзором по Краснодарскому краю в Белореченском, Апшеронском районах, г. Горячий Ключ.

Школьной столовой на 15 января 2021г предложено следующее меню :

№п/п	Наименование блюда	Масса порции
1	Овощи натуральные соленые (помидоры)	60
2	Шницель мясной рубленый	80
3	Макаронные изделия отварные с овощами припущенными	110/40
4	Напиток из плодов шиповника	200
5	Хлеб пшеничный	20
6	Хлеб ржаной	25

Что полностью соответствует заявленному циклическому меню

(День : пятница Неделя : первая)

2. Было проведено контрольное взвешивание порций и дегустация приготовленных блюд членами комиссии.

При дегустации членами комиссии отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки, технология приготовления блюд соответствует технологическим картам кулинарного изделия и предъявляемым требованиям, выход продукции соответствует заявленному (норме). Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

3. Организация питания :

Меню вывешивается на стенде в столовом зале, также на стенде вывешено 10-ти дневное цикличное меню горячих завтраков и обедов, экспертные заключения.

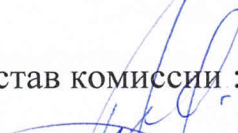




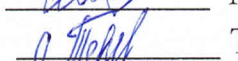
У входа в столовый зал находятся ученики старших классов, обращают внимание на то, что перед едой нужно вымыть руки, для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи сушилок для рук или бумажных полотенец, дезинфицируют антисептиком.

4. В столовом зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Помимо организованного дежурства учителей на переменах, все классные руководители сопровождают свои классы. Дети питаются с удовольствием, правильно используя столовые приборы. По проведенному опросу среди учащихся 1-4 классов и их родителей, качеством еды они довольны, ассортимент предложенных блюд им нравится.

Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки и кружки чистые, без сколов и трещин, столовые приборы находятся в специальных подставках, стоят салфетницы с бумажными салфетками, в столовом зале приятное оформление и атмосфера.

5. Также членами комиссии отмечено, что учащиеся старших (9-11) классов предпочитают приобретать порции через раздачу (свободную продажу).

Состав комиссии :

1.  Календжян С. А. – директор
2.  Демьяненко Е. И. – ответственный по питанию
3.  Ананко Ю. И. – представитель родительского комитета
4.  Караханова Г. М. – представитель бракеражной комиссии
5.  Мовьян В. В. – учащийся 9 класса
6.  Терзян В. В. – родительница ученика 3 класса

15 января 2021 года

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. члена комиссии : представитель ф/к Ананас Н.И.

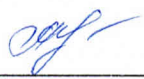
Дата проведения оценки : 13.11.2020г.

Органолептические показатели продукта

Наименование показателя	<i>Нейрокачественное Коричное</i>
Внешний вид	<i>соответствует</i>
Вкус	<i>соответствует</i>

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-балльной системе			
	Внешний вид	Вкус	Примечание	Общий балл
№ <i>Свиное сало (сало)</i>	<i>соответствует 58.</i>	<i>соответствует 58.</i>		<i>108.</i>
№ <i>Ореховое масло</i>	<i>соответствует 58.</i>	<i>соответствует 58.</i>		<i>108.</i>
№ <i>Магарице из-под стирки с маслом</i>	<i>соответствует 58.</i>	<i>соответствует 58.</i>		<i>108.</i>
№ <i>Порейная сметана на масле</i>	<i>соответствует 58.</i>	<i>соответствует 58.</i>		<i>108.</i>
№ <i>Каша рисовая/пшеничная</i>	<i>соответствует 58.</i>	<i>соответствует 58.</i>		<i>108.</i>
№ <i>Фруктовый салат (яблоки)</i>	<i>соответствует 58.</i>	<i>соответствует 58.</i>		<i>108.</i>

Подпись _____



ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. члена комиссии : ученик Шмидтова Д.И.

Дата проведения оценки : 13.11.2022

Органолептические показатели продукта

Наименование показателя	<i>Доброкажественное</i> <i>Хорошо</i>
Внешний вид	<i>соответствует</i>
Вкус	<i>соответствует</i>

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-балльной системе			
	Внешний вид	Вкус	Примечание	Общий балл
№ <i>Овощи свежие</i> <i>(супер)</i>	<i>соответствует</i> <i>5,8</i>	<i>соответствует</i> <i>5,5</i>		<i>10,8</i>
№ <i>Фрикадельки из</i> <i>курицы</i>	<i>соответствует</i> <i>5,5</i>	<i>соответствует</i> <i>5,5</i>		<i>10,8</i>
№ <i>Макаронные изделия</i> <i>отварные с</i> <i>сыром</i>	<i>соответствует</i> <i>5,8</i>	<i>соответствует</i> <i>5,5</i>		<i>10,8</i>
№ <i>Хлебцы из</i> <i>пшеницы</i>	<i>соответствует</i> <i>5,5</i>	<i>соответствует</i> <i>5,5</i>		<i>10,8</i>
№ <i>Сливочное масло</i> <i>сливочное</i>	<i>соответствует</i> <i>5,5</i>	<i>соответствует</i> <i>5,5</i>		<i>10,8</i>
№ <i>Фрукты свежие</i> <i>(яблоки)</i>	<i>соответствует</i> <i>5,5</i>	<i>соответствует</i> <i>5,5</i>		<i>10,8</i>

Подпись *Шмидтов*

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. члена комиссии : представитель р/с Аманжол Ю.И.

Дата проведения оценки : 15.01.2022.

Органолептические показатели продукта

Наименование показателя	<i>Доброкачественное</i> <i>Корочко</i>
Внешний вид	<i>соответствует</i>
Вкус	<i>соответствует</i>

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-балльной системе			
	Внешний вид	Вкус	Примечание	Общий балл
<i>№ 060000</i> <i>натурального</i> <i>сальца</i> <i>(масло коровье)</i>	<i>соответствует</i> <i>5б.</i>	<i>соответствует</i> <i>5б.</i>		<i>10б.</i>
<i>№ 060000</i> <i>молочной</i> <i>рубликовой</i>	<i>соответствует</i> <i>5б.</i>	<i>соответствует</i> <i>5б.</i>		<i>10б.</i>
<i>№ 060000</i> <i>изделия стварено</i> <i>в соответствии</i> <i>применениями</i>	<i>соответствует</i> <i>5б.</i>	<i>соответствует</i> <i>5б.</i>		<i>10б.</i>
<i>№ 060000</i> <i>из порошков</i> <i>используемых</i>	<i>соответствует</i> <i>5б.</i>	<i>соответствует</i> <i>5б.</i>		<i>10б.</i>
<i>№ 060000</i> <i>пшеничной</i>	<i>соответствует</i> <i>5б.</i>	<i>соответствует</i> <i>5б.</i>		<i>10б.</i>
<i>№ 060000</i> <i>пшеничной</i>	<i>соответствует</i> <i>5б.</i>	<i>соответствует</i> <i>5б.</i>		<i>10б.</i>

Подпись *Аманжол Ю.И.*

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. члена комиссии : представитель рынка Зки Терзван В. В.

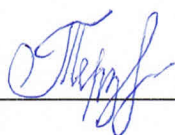
Дата проведения оценки : 15.01.2021

Органолептические показатели продукта

Наименование показателя	Дефростованное веточное
Внешний вид	Ложно
Вкус	соответствует

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-балльной системе			
	Внешний вид	Вкус	Примечание	Общий балл
№ 01 Овощи натур. соевые (пошифр)	соответ-ет 5б	соответ-ет 5б		10
№ 02 Шкварель мясной рубленый	соответ-ет 5б	соответ-ет 5б		10
№ 03 Макароны изредкие отбав. с овсяными отрубями	соответ-ет 5б	соответ-ет 5б		10
№ 04 Каша из пшеницы	соответ-ет 5б			10
№ 05 Хлеб пшеничный	соответ-ет 5б	соответ-ет 5б		10
№ 06 Хлеб ржаной	соответ-ет 5б	соответ-ет 5б		10

Подпись _____



ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. члена комиссии: Уткина Г.А. и. Малева В.В.

Дата проведения оценки: 15.01.2021

Органолептические показатели продукта

Наименование показателя	<u>Фасолевый суп</u> <u>жареный</u>
Внешний вид	<u>сметана белая</u>
Вкус	<u>сметановый</u>

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-балльной системе			
	Внешний вид	Вкус	Примечание	Общий балл
№ <u>сметан</u> <u>паштет</u> <u>сметан (паштет)</u>	<u>сметановый</u> 55	<u>сметановый</u> 55		10
№ <u>сметан</u> <u>жареный</u> <u>жареный</u>	<u>сметановый</u> 55	<u>сметановый</u> 55		10
№ <u>сметан</u> <u>жареный</u> <u>сметан жарен.</u>	<u>сметановый</u> 55	<u>сметановый</u> 55		10
№ <u>сметан</u> <u>жареный</u> <u>жареный</u>	<u>сметановый</u> 55			10
№ <u>сметан</u> <u>жареный</u> <u>жареный</u>	<u>сметановый</u> 55	<u>сметановый</u> 55		10
№ <u>сметан</u> <u>жареный</u> <u>жареный</u>	<u>сметановый</u> 55	<u>сметановый</u> 55		10

Подпись 