

## АКТ № 3

проверки школьной столовой Дегустационной комиссии

от 17 марта 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. Караханова Г. М. – представитель бракеражной комиссии
4. Парталян Е. В. – представитель от родителей 1 «А» класса
5. Дядькова В. В. – представитель от родителей 1 «Б» класса

Составили настоящий акт в том, что 17 марта 2021 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой (работа дегустационной комиссии)

Время проверки: 9-15 час. – 10-15 час.

В ходе проверки выявлено:

1. Школьной столовой на 17 марта 2021г предложено следующее меню :

№п/п	Наименование блюда	Масса порции
1	Овощи натуральные соленые (помидоры)	60
2	Говядина в кисло-сладком соусе	80
3	Каша гречневая	150
4	Чай с сахаром	200
5	Хлеб пшеничный	25
6	Хлеб ржаной	25

Что полностью соответствует заявленному циклическому меню

( День : среда Неделя : вторая )

Меню на неделю предварительно вывешено на стенде.

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

При взвешивании трех контрольных порций овощей натуральных соленых (помидоров) , полученная масса равнялась 183 гр, что соответствует норме (выход готового продукта – 60гр).

При взвешивании второго блюда (говядины в кисло-сладком соусе и гарнира – каши гречневой) – вес составлял 235 гр.

При дегустации членами комиссия отметила, что вкусовые качества в норме, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, выход продукции соответствует норме.

Также члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

### 3. Организация питания :

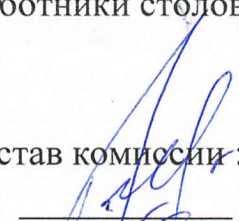




У входа в столовый зал находятся дежурные учителя, обращают внимание на то, что перед едой нужно вымыть руки, для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи сушилок для рук или бумажных полотенец, дезинфицируют антисептиком.

В столовом зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Классные руководители сопровождают свои классы. Дети питаются с удовольствием, правильно используя столовые приборы.

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.

Работники столовой внимательны к детям, учтивы и доброжелательны.

### Состав комиссии :

1.  Календжян С. А. – директор
2.  Демьяненко Е. И. – ответственный по питанию
3.  Караханова Г. М. – представитель бракеражной комиссии
4.  Парталян Е. В. – представитель от родителей 1 «А» класса
5.  Дядькова В. В. – представитель от родителей 1 «Б» класса

17 марта 2021 года

## ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. члена комиссии: Гармашева Екатерина Васильевна 1.А'кл.  
Представитель от родителей 1.А' класса

Дата проведения оценки: 17.03.2021г.

### Органолептические показатели продукта

Наименование показателя	<u>Ядрокачествовыпекле</u> <u>хорошо</u>
Внешний вид	<u>соответствует</u>
Вкус	<u>соответствует</u>

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-балльной системе			
	Внешний вид	Вкус	Примечание	Общий балл
№ 1 <u>Овощи натуральные</u> <u>солёные (пакет 50г)</u> <u>60г</u>	<u>соответствует</u> 5б	<u>соответствует</u> 5б		10б
№ 2 <u>Товарища в</u> <u>кисло-сладком</u> <u>соусе</u> <u>80г</u>	<u>соответствует</u> 5б	<u>соответствует</u> 5б		10б
№ 3 <u>Каша - пшеничная</u> <u>150г</u>	<u>соответствует</u> 5б	<u>соответствует</u> 5б		10б
№ 4 <u>Торт с сахаром дощ.</u>	<u>соответствует</u> 5б	<u>соответствует</u> 5б		10б
№ 5 <u>Хлеб пшеничный</u> <u>25г</u>	<u>соответствует</u> 5б	<u>соответствует</u> 5б		10б
№ 6 <u>Хлеб ржаной</u> <u>25г</u>	<u>соответствует</u> 5б	<u>соответствует</u> 5б		10б

Подпись \_\_\_\_\_



## ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. члена комиссии : Ведькова В.В. представитель от родителей 1,5" класса  
 Дата проведения оценки : 17.03.2021

### Органолептические показатели продукта

Наименование показателя	Доброе качественное качество
Внешний вид	соответствует
Вкус	соответствует

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-балльной системе			
	Внешний вид	Вкус	Примечание	Общий балл
№ Овощи Соленые- коммодот	соответствует 4б	соответствует 4б		8б
№ Товарика Заморожен Ужин соус	соответствует 5б	соответствует 5б		10б
№ Каша Трехзерная	соответствует 5б	соответствует 5б		10б
№ Молоко с сахаром	соответствует 5б	соответствует 5б		10б
№ Хлеб Бисквитный	соответствует 5б	соответствует 5б		10б
№ Хлеб Ржаной	соответствует 5б	соответствует 5б		10б

Подпись Ведькова