

Акт

Проверки школьной столовой

От 22.11.2022 г.

Совет по питанию в составе:

Каравчевцев И.А. – Директор ГБОУ гимназии №166, председатель комиссии;
Терещенко В.С. – медицинский работник;
Литовченко Ю.В. – представитель родительской общественности;
Хохлов А.А. – педагог-организатор, ответственный за питание.
Цапоница Е.С. – воспитатель ГПД, ответственный за питание начальной школы

Проконтролировали выполнение двухнедельного меню, провели органолептическую оценку готовой пищи, проверили соответствие объемов разовых порций.

На день проверки был сделан контроль льготного питания для младших и старших классов, соответствующий 2 дню двухнедельного циклического меню.

Меню:

Комплексный обед

Винегрет овощной – 100 г.,
Суп картофельный с горохом, с гречками – 275 г.,
Котлета рубленая из птицы с соусом молочным – 120 г.,
Макаронные изделия отварные – 180 г.,
Яблоко свежее – 120 г.,
Печенья – 100 г.,
Компот из сухофруктов с витамином «С» - 200 г.,
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный – 50 г.

Проверка норм выхода готовой продукции (сначала фиксируется вес посуды): Винегрет овощной – 5 порций – 500 г., Котлета рубленая из птицы с соусом молочным – 3 порции – 360 г., Компот из сухофруктов с витамином «С» – 5 порций – 1000 г., хлеб ржано-пшеничный – 5 порций – 250 г.

Органолептическая проверка: Суп картофельный с горохом - соответствует прозрачности, приятному запаху, отсутствие разваренных компонентов; Котлета рубленая из птицы с соусом молочным - аппетитная на вид, хорошо приготовлена, без посторонних запахов.

Результат контроля:

1. Меню соответствовало неделе и дню двухнедельного циклического меню
2. Проверенные порции соответствуют нормам выхода готовой продукции
3. Органолептические оценки показали качественное приготовление данных блюд.

Председатель комиссии: И.А. Карачевцев -



Члены комиссии:

А.А. Хохлов -



В.С. Терещенко -



Ю.В. Литовченко -



Е.С. Цапоница -

