

# Акт проверки качества питания

От « 14 » 04 2022 г.

Мы нижеподписавшиеся, комиссия в составе членов родительского комитета школы  
Курмас И.В., Караев С.А., Магомедов И.И.

проверили качество питания в школьной столовой и установили следующее:

<b>1. Меню</b>	
наличие меню на текущий день	есть
Сведения об объеме блюд и названия кулинарных изделий указаны	есть
Меню согласовано директором школы	есть
<b>2. Чистота и порядок</b>	
- внешний вид обслуживающего персонала (наличие головных уборов, чистота специальной одежды,)	чистый, чистая спецодежда
- чистота полов, стен, окон, столов	чистые
- отсутствие посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами;	отсутствует
- на использование столовых приборов из нержавеющей стали	используются
- на чистоту и исправность раковин для мытья рук и рукосушителей, наличие мыла;	чистые, исправные, мыло есть
<b>3. Качество и объем готовых блюд</b>	
Накрытие столов должно быть не ранее, чем за 10-15 минут до звонка, чтобы блюда не остыли	соблюдается
Внешний вид, запах, вес и подача готовых блюд	соответствует
Какие блюда уходят в отходы	какие-то супы
Наблюдение, как дети кушают, выяснение, что нравится, а что не нравится.	дети кушают, супы нравятся
<b>4. Проверка отпуска блюд по весу</b>	
- вес холодных блюд путем взвешивания 10 порций (штук) и установления среднего веса,	соответствует
- вес первого и второго блюд определяется общий вес блюда и вес основного продукта в нем.	соответствует
- вес штучных мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов проводится путем взвешивания 10 изделий и определения их среднего веса.	соответствует

Замечания и

предложения качество суповых блюд не очень хорошее, нужно следить за качеством супов, улучшить качество супов.

Подписи проверяющих

Курмас И.В.      Курмас И.В.  
Караев С.А.      Караев С.А.  
Магомедов И.И.      Магомедов И.И.