

Акт по результатам общественного контроля за организацией бесплатного горячего питания.

Проверка качества блюд от 21.05.21г. членами общественной комиссии в составе:

Рассихиной М.В.-родительницы гимназии

Поляковой А.В.-медсестры

Лебедянской Н.А.,-учителя начальных классов.

В ходе контроля установлено, что меню на 21.05.21г. соответствует утвержденному 10-дневному меню. В зале на стенде висит утвержденное меню.

На завтрак детям была предложена гречка рассыпчатая с маслом и сосиска. Масса порции при взвешивании составляла 148-154 гр, что соответствовало в среднем 150 гр, по утвержденному меню. На вид гречка была рассыпчатая, на вкус приятная, присутствовало сливочное масло. Сосиска теплая, вкусная. При взвешивании соответствовала норме (55 гр,) На сосиски имеется ветеринарная справка.

Кроме гречки с сосиской на столе были огурцы соленые, хлеб, сок натуральный тетра пак. Была проведена проверка массы порций соленых огурцов (10 порций). В среднем порции соответствовали норме, указанной в меню (30 гр,).

Сок натуральный в индивидуальной упаковке, с достаточным сроком годности. Имеется сертификат.

Обед: салат из свеклы отварной, на вкус сладкий, сочный. Масса при взвешивании -60-63гр, что соответствует меню. Щи из свежей капусты-вкус насыщенный, запах приятный, овощи мягкие, проваренные (200-220 гр,) макаронные изделия с маслом (148-153 гр,) шницель, пропеченный, сочный, из говядины (89-92гр,), напиток из плодов шиповника-душистый, сладкий (200гр).

На обед подаётся хлеб двух видов: хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный. Вес кусочков соответствует меню-пшеничный-20гр, хлеб ржано-пшеничный-40 гр.

Проверены отходы:

Завтрак: на вид отходов немного, есть остатки гречки, немного сосисок.

Обед: на вид остатков пицци немного, шницелей целых не было, оставались небольшие кусочки. Остатков хлеба тоже немного.

Можно сделать вывод, что дети хорошо едят приготовленную пищу.

Снятые вкусовые пробы доказывают это, на вид пища привлекательна, салат подается отдельно. На вкус аппетитная, в меру соленая.

В зале чисто. После каждой смены обрабатываются столы. Посуда чистая. На кухне имеются дезсредства и средства для мытья посуды. На дезсредство имеется сертификат.

Работники пищеблока в чистой одежде, масках и перчатках. Имеется журнал ежедневного осмотра работников.

Отмечается приветливость и доброжелательность сотрудников пищеблока. Они знают предпочтения отдельных детей и регулируют замену блюд.

Организация приема пищи соответствует тому, что дети отдельных классов не пересекаются. При опросе детей выяснилось, что в целом они довольны качеством питания в гимназии.

Ознакомлена:  Н.С.Иксанова

Зам.директора:  Л.В.Павлова