

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Курбская средняя школа» Ярославского муниципального района

Акт № 3
проверки школьного питания
от 20.11. 2023г

Члены комиссии:

1. Яркушина Г.А.- директора школы
2. Кирсановой Н.И.- заместителя директора
3. Смирновой Т.А. – ответственного лица за организацию питания
4. Коренченко А.В.- член комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся (представитель от родителей)
5. Ким С.В.- представитель от родителей

произведена проверка организации обеда и качества блюд готовой продукции обеда для обучающихся 7-11 лет.

Цель контроля: улучшение качества социальной услуги.

Время контроля: 12.25-13.05

№	Наименование блюда, выход, г	Органолептические качества . (внешний вид и вкусовые)	Выход готовой продукции 10 порций , г	Соответствие нормам отпуска
1	Суп картофельный с горохом	На поверхности жидкой части имеются блески масла. В жидкой части картофель нарезан кубиками, горох разварившийся. Цвет светло-желтый (горчичный) .Вкус и запах характерный для смеси использованных бобовых и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных овощей. Консистенция картофеля –мягкая, гороха –пюреобразная, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре		
2	Макаронные изделия отварные	Сохранили форму, легко разделяются, заправлены маслом, цвет светло-кремовый , запах характерный для отварных макаронных изделий с привкусом и ароматом сливочного масла, консистенция мягкая, упругая.		
3	Котлета особая	Форма соответствует виду изделия .консистенция сочная, пышная, однородная. Цвет корочки-коричневый, на разрезе светло-серый. Вкус запеченного мяса, умеренно соленый. Запах запеченного мяса , запанированного	860	соответствует

		в сухарях		
4	Нектар фруктовый	Консистенция жидкая . Цвет и вкус соответствует виду напитка		
5	Булочка домашняя	Форма округлая, Вкус свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста. Цвет золотистый до светло-коричневого. Консистенция : мякиш хорошо пропечен, пористый		

Отходы составили менее 30%.

Нарушений санитарных норм не установлено

Общая оценка организации питания в столовой «удовлетворительное»

Члены комиссии:

Яркушина Г.А.

Кирсановой Н.И.

Смирновой Т.А.

4. Коренченко А.В

5. Ким С.В

Яркушина Г.А.
Кирсановой Н.И.
Смирновой Т.А.
Коренченко А.В.
Ким С.В.