

Акт
контрольного взвешивания порционных блюд
от 15 мая 2023 г.

комиссия в составе: председатель Ильина И.В.,
члены комиссии: Абрамова Н.А.,
Лебеденко А.Н

произвела контрольное взвешивание блюд и установила:

№	Наименование продуктов питания	Количество	Выход в меню	Выход по факту
1	Салат из белокочанной капусты	10	80	80
2	Плов из птицы	5	200	200
3	Компот из сухофруктов	2	200	200
4	Хлеб пшеничный	10	40	40
5	Хлеб ржаной	10	20	20
6	Йогурт	2	200	200

Общая численность учащихся на момент проверки в школе 59 человек, горячим питанием охвачено 57 учащихся (100%). Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи соответствует. Блюда накрываются на столы по классам, температура подачи блюд соблюдается. Питание детей производится строго в присутствии учителя. В рационе питания детей постоянно используются продукты повышенной пищевой и биологической ценности: йодированная соль, витаминизированное молоко, свежие овощи, соки, свежие фрукты, кисломолочные продукты. Выходы порций соответствуют нормам, согласно санитарным правилам.

Председатель: Ильина И.В.

Ильина И.В

Члены комиссии:

Абрамова Н.А. Абрамова Н.А.
Лебеденко А.Н. Лебеденко А.Н