

Управление образования
Администрации города Березники
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА № 7 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»

АКТ № 9
по результатам общественной комиссии

18 марта 2024 года общественная комиссия школы в составе: Фельбер Н.В., специалиста по охране труда - заместителя председателя комиссии; Потапенко О.Н., заместителя директора по УР; Шваревой С.В., медицинского работника; Ждановой О.В., родителя провели проверку школьной столовой на взятие проб готовой продукции по адресу: г. Березники, ул. Ломоносова, 104, учебного корпуса 1.

Во время проверки установлено:

1. Качество готовой продукции - приготовление блюд соответствует меню.

Завтрак:

каша пшеничная молочная с маслом - 300/5гр;

Обед: картофельное пюре – 200 гр.;

котлета «Буратино» (цыпленок) – 100 гр.;

салат картофельный с квашеной капустой – 200 гр.

2. Выход блюд - соответствует заявленному меню на порцию.

3. Приготовленные блюда – вкусные, соответствуют консистенции, сочности, цвету, запаху.

Внешний вид каши пшеничной - вязкая, чувствуется молоко и масло, отсутствуют слипшиеся комки, каша однородная по консистенции, температура приемлемая.

Внешний вид картофельного пюре – густое, без комков, чувствуется молоко и масло, пышное, однородное, температура приемлемая.

Внешний вид котлеты «Буратино» (цыпленок) - котлеты одинаковой толщины, с ровными краями без разорванных, ломаных краев, в разрезе – равномерно перемешанный фарш, без постороннего вкуса и запаха, консистенция – сочная, некрошливая, температура приемлемая.

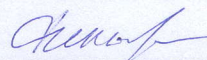
Внешний вид салата картофельного с квашеной капустой – салат порционно уложен горкой с боку около картофельного пюре, овощи аккуратно нарезанные, салат блестит, чувствуется растительное масло, постороннего вкуса и запаха нет.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы заведующей производством Половниковой О.Р. при привлечении медицинского работника школы Шваревой С.В.

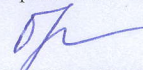
Результат оценки качества блюд регистрируется в журнале бракеража готовой продукции. Суточная проба имеется, хранится в холодильнике в течение 48 часов. Температурный режим в холодильном шкафу поддерживается.

Отходов после выдачи горячего питания на классы составляет - менее 10%.


Подписи общественной комиссии:

 Фельбер Н.В.


(подпись, фамилия, инициалы, специалист по охране труда, заместитель председателя комиссии)

 Потапенко О.Н.

(подпись, фамилия, инициалы, член комиссии)

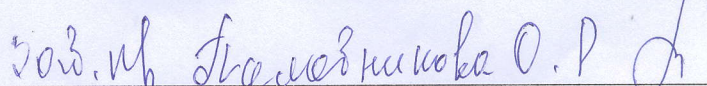
 Шварева С.В.

(подпись, фамилия, инициалы, член комиссии)

 Жданова О.В.

(подпись, фамилия, инициалы, член комиссии)

С актом ознакомлена:



(должность, подпись, фамилия, инициалы)