

Акт

Проверки школьной столовой (родительский контроль)

от 21.10.2025 г. 13:25

Проконтролировали выполнение двухнедельного меню, провели органолептическую оценку готовой пищи, проверили соответствие объемов разовых порций.

На день проверки был сделан контроль льготного питания для младших и старших классов, соответствующий 8 дню двухнедельного циклического меню.

Меню:

Комплексный обед

Салат из разных овощей с сельдью – 100 г.
Щи из свежей капусты (с мясом и сметаной) – 250 г.,
Филе птицы запеченное с сыром – 100 г.,
Каша гречневая рассыпчатая – 200 г.,
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный – 40 г.
Батон обогащенный микронутриентами – 20 г.
Напиток лимонный – 200 г.,
Булочка «творожная» - 50 г.

Блюда из состава обеда начальной школы

Пюре картофельное с морковью – 150 г.
Котлета рубленая из птицы – 90 г.

Органолептическая проверка: Салат из разных овощей с сельдью имеет аккуратный внешний вид, овощи нарезаны равномерно, кусочки сельди распределены по массе. Цвет естественный, яркий. Консистенция умеренно плотная. Запах свежий, свойственный овощам и сельди. Вкус сбалансированный, слегка солёный, без посторонних привкусов.

Щи из свежей капусты с мясом. Сметана отсутствует. Консистенция жидкая, не соответствующая первому блюду. Не солёный, пресный вкус. Умеренное количество мяса. Отсутствие картофеля

Филе птицы, запечённое с сыром, имеет румяную корочку без подгорания. Цвет золотистый. Консистенция твердая. Вкус пресный пересушена.

Каша гречневая рассыпчатая по внешнему виду однородная, зёрна целые, не переваренные. Цвет коричнево-золотистый. Консистенция рассыпчатая, без излишней влаги. Запах характерный для гречневой крупы. Вкус полноценный, без посторонних привкусов.

Пюре картофельное с морковью имеет однородную, воздушную консистенцию без комков. Цвет светло-оранжевый, равномерный по массе. Запах молочно-овощной. Вкус нежный, но чуть пресноватый. Без посторонних привкусов.

Котлета рубленая из птицы имеет правильную форму, поверхность ровная, без подгорания. Цвет на разрезе серовато-белый, равномерный. Консистенция сочная, плотная, без излишней влаги. Запах приятный, мясной, свойственный блюду из птицы. Вкус гармоничный, слегка солёный, без посторонних привкусов.

Результат контроля:

1. Меню соответствовало неделе и дню двухнедельного циклического меню
2. Проверенные порции соответствуют нормам выхода готовой продукции
3. Органолептические оценки показали качественное приготовление данных блюд, но с определенными замечаниями.

Замечания:

1. Температура блюда
2. Пресная еда
3. Суп на воде, лучше бы на бульоне
4. Отсутствие картофеля в щи, а также в малое количество картофеля морковном пюре

Председатель комиссии:

Е.Е. Мошников – исполняющий обязанности директора ГБОУ гимназии №166

Хохлов А.А. – педагог-организатор, ответственный за питание.

Цапониная Е.С. – воспитатель ГПД, ответственный за питание начальной школы

Петрищева И.В. – заведующая по производству

Представители родительского контроля -

Надковская Р.З.
Горбунцов
Соболевская
Злобичева Н.Н.

Черноморинская В.С.