

АКТ №  
проверки комиссией общественного контроля  
по организации питания в столовой  
МБОУ Идринская СОШ  
от 24.11.2023

Цель: контроль питания

Мы, ниже подписавшиеся, комиссия общественного контроля МБОУ Идринская СОШ в следующем составе:

Родионова О.В.-председатель комиссии  
Бахман А.А. - член комиссии

в присутствии поваров провели контроль качества приготовляемой пищи.

Нам было предложено следующее меню:

Завтрак	
Сытный гарнир (кар. морк.)	220 г.
кар. тушеная	
чай с сахаром	100 мл.
хлеб пшеничный	30 гр.
кремлик	50 гр.
Обед	

В ходе контроля было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии приготовленного первого блюда. Фактически вес блюда составил 215 гр., что является допустимым. Блюда по температуре соответствуют требованиям, на вкус в меру соленые, не имеет посторонних привкусов, запахов, консистенция картофельной морк. однородная, не имеет комочков. В составе капусты присутствует куриное мясо. Блюда доведены до готовности. Кремлик светлый. Чай теплый, сладкий.

Родионова О.В.  
Бахман А.А.

*[Подписи]*

### Проверка соблюдения нормы выхода блюд

Контрольное взвешивание проводят с целью определения соответствия фактического веса блюда (изделия) норме выхода блюда, которая указана в меню.

Для определения правильности веса *штучных* готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 10 штук на весах. Если при взвешивании суммарная масса изделий оказывается ниже (выше) нормы, взвешивание перепроверяется еще раз. Далее изделия взвешиваются поштучно. Каши, гарниры и другие нештучные блюда и изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Определение средней массы блюд, отобранных на раздаче, осуществляется путем раздельного взвешивания трех порций с последующим суммированием и делением на 3. Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается.

Допустимое отклонение в массе одного блюда (изделия) от нормы не более чем на 3%.

**Пример 1.** При норме выхода блюда в 75 г фактический вес блюда может составлять от 72,75 г до 77,25 г, что является допустимым. Но следует учитывать, что такой подход основан на проверке соблюдения нормы выхода блюда, исходя из средней массы, когда проверке подвергается не отдельное блюдо, а часть продукции, отобранная из партии. Под партией понимается любое количество блюд (изделий) одного наименования, изготовленных за одну смену.

**Пример 2.** Для проверки соблюдения нормы выхода блюда «Котлеты картофельные со сметаной» отобраны 3 блюда. В соответствии с меню норма выхода блюда составляет 220 г.

Путем взвешивания установлено, что вес одной порции равен 215 г, второй – 226 г, третьей – 223 г. Средняя масса готового блюда составляет 221 г  $((215 \text{ г} + 226 \text{ г} + 226 \text{ г}) / 3 \text{ порц.})$ . Масса одной порции котлет картофельных со сметаной может отклоняться от нормы в сторону уменьшения до 213 г  $(220 \text{ г} * 97\%)$ , в сторону увеличения до 227 г  $(220 \text{ г} * 103\%)$ . Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Котлеты картофельные со сметаной» прошло оценку по норме выхода.