

Утверждаю

Директор \_\_\_\_\_

Н.И. Курдюмова

ГБОУ ТО «Тулеская школа для обучающихся с ОВЗ №4»

АКТ №1

**Проверка организации питания в школьной столовой  
(с представителями родительской общественности)**

Дата проверки: 19.09.2024г.

Время проверки: 10:00

Состав комиссии:

Кабанова В.Н.- председатель комиссии;

Свиридова М.Ю.- представитель родительской общественности;

Жидкова Е.И.- представитель родительской общественности;

Кузнецова А.В.- учитель.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- технологическое и холодильное оборудование исправно/неисправно;
- нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено;
- соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудников пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается. **Все сотрудники в униформе, защитной маске, перчатках;**
- соблюдение санитарно-гигиенических норм учащимися соблюдается/не соблюдается;
- нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено;
- отсутствие сколов на посуде соответствует/не соответствует норме;
- наличие/отсутствие ежедневного меню с указанием веса/объёма/энергетической ценности блюд и кулинарных изделий;
- фактический рацион питания соответствует/не соответствует ежедневному меню;
- вкусовые качества блюд соответствует/не соответствует предъявленным требованиям.

### Контроль взвешивание готовой продукции

| № | Наименование блюд          | Выход по меню (гр.) | Фактический выход (гр.) | Разница при взвешивании (гр.) |
|---|----------------------------|---------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1 | омлет натуральный          | 150/150             | 147/147                 | -3/-3                         |
| 2 | огурец свежий              | 60/60               | 62/63                   | +2/+3                         |
| 3 | кофейный напиток с молоком | 200/200             | 200/200                 | 0/0                           |
| 4 | батон нарезной             | 20/20               | 23/20                   | +3/0                          |
| 5 | апельсин                   | 150/150             | 154/156                 | +4/+6                         |

Объём на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует/не соответствует объёмам заявленным в меню;

Соблюдение температурного режима блюда соблюдается/не соблюдается;

Наличие/отсутствие заполненного по форме бракеража готовой продукции;


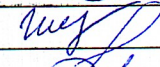

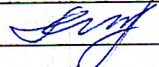
Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак;

Размещение фото готовых блюд завтрака/обеда на едином портале имеется/не имеется.

Замечание и рекомендации по проверке:

Работа школьной столовой признана удовлетворительной. Рацион питания детей соответствует утверждённому меню, имеется меню дня, соответствующее перспективному, санитарное состояние обеденного зала хорошее, приём пищи осуществляется в соответствии с графиком, внешний вид поваров соответствует санитарным нормам, качество готовой продукции (вкус и цвет блюд) соответствует.

Члены Комиссии:

|   |                |
|---|----------------|
|  | Кабанова В.Н.  |
|  | Жидкова Е.И.   |
|  | Кузнецова А.В. |
|  | Свиридова М.Ю. |

Ознакомлена заведующая производством



Э.А. Гребёнкина