

Утверждаю

Директор \_\_\_\_\_

Н.И. Курдюмова

ГОУ ТО «Тульская школа для обучающихся с ОВЗ №4»

АКТ №1

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

Дата проверки: 12.03.2025г.

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 | каша рисовая вязкая | 180/180             | 178/178                 | -2/-2                         |
| 2 | масло сливочное     | 10/10               | 12/13                   | +2/+3                         |
| 3 | какао с молоком     | 200/200             | 210/210                 | +10/+10                       |
| 4 | батон нарезной      | 20/20               | 23/20                   | +3/0                          |
| 5 | груша               | 112/112             | 120/125                 | +8/+13                        |

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;

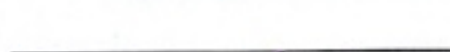



Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак;

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