

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: 18.03.2025г.

Время проверки: 13:00

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	Салат из свежих помидор и огурцов	60/60	64/64	+4/+4
2	Рассольник «Ленинградский»	200/200	207/200	+7/0
3	Гуляш из говядины	100/100	102/100	+2/0
4	Каша гречневая рассыпчатая	150/150	154/150	+4/0
5	Компот из кураги	200/200	200/200	+0/0
6	хлеб ржано-пшеничный	30/30	34/30	+4/0
7	батон нарезной	20/20	28/25	+8/+5

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

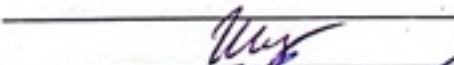


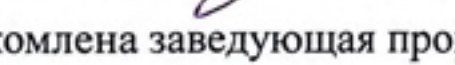
Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак

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:

Ознакомлена заведующая производством _____ Э.А. Гребёнкина