

Утверждаю

Директор \_\_\_\_\_

Н.И. Курдюмова

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

АКТ №1



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

**Дата проверки:** 17.02.2025г.

**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 жидкая молочная кукурузная	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	мандарин	140/142	148/155	+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;


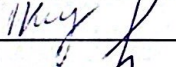
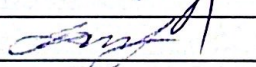

Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак;

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