

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: 19.02.2025г.

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 свеклы с соленым огурцом	60/60	64/64	+4/+4
2	Уха с крупой	200/200	207/200	+7/0
3	Биточек из курицы	90/90	92/90	+2/0
4	Рагу из овощей	150/150	154/150	+4/0
5	Компот из чернослива	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


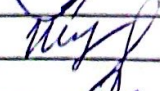
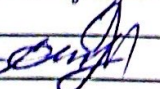
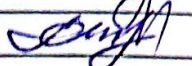
Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак

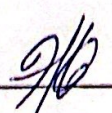
Размещение фото готовых блюд завтрака/обеда на едином портале имеется/не имеется

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:


 _____ Кабанова В.Н.

 _____ Жидкова Е.И.

 _____ Кузнецова А.В.

 _____ Свиридова М.Ю.

Ознакомлена заведующая производством  Э.А. Гребёнкина