Акт № 1

комиссии по осуществлению контроля за оказанием услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов во время учебного процесса в МАОУ СОШ № 92 города Тюмени по адресу: ул. Н. Зелинского, 22/1, учебный корпус 3

Дата проверки: 10^20 - 10^50 ч, 25.09.24.
Время проверки: 10^20 - 10^50 ч, 25.09.24.

Мы нижеподписавшиеся комиссия в составе:

Председатель комиссии – Карнаухов Ю.И., директор школы.

Секретарь - Григорьева Н.В., социальный педагог (администратор питания);

Члены комиссии:

Перятина О.В., заместитель директора по ВР;

Васильева О.В, фельдшер;

Кашина Е.В., родитель 1А-3класса.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ СОШ № 92.

На момент проверки установлено:

1) **В школьной столовой было предложено меню:**

Меню №1		**Меню№ 2**	
Название блюд	Вес по меню (Г)	Название блюд	Вес по меню (Г)
Огурчик слабосоленый с зеленью	80	Нарезка из свежих помидоров	70
Омлет натуральный	150	Котлета Сезонная из индейки	90
Напиток из смородины и яблок	200	Каша гречневая рассыпчатая с маслом растительным	150
Хлеб ржаной, хлеб пшеничный	25/25	Напиток из яблок и смородины без сахара	200
Печенье сахарное Земляничное, 24гр	1шт	Хлеб ржаной	40

2) **Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке**

соответствуют /*не соответствуют* **объёмам заявленным в меню.**

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам заявленным в меню.

3) **Меню** *соответствует* / *не соответствует* **примерному меню.**

Меню размещено на стенде, еда соответствует меню.

Меню размещено на стенде, еда соответствует меню, примерному меню.

4) **Качество приготовленных блюд**

Вариант №1,

Огурчик слабосоленый с зеленью, огурцы свежие, слабосоленые, зелень, чеснок присутствует, соли достаточно.

Омлет натуральный пышный, воздушный, соли достаточно, теплый.

Напиток из смородины и яблок теплый, сладкий

Хлеб ржаной, хлеб пшеничный свежий, мягкий

Вариант №2,

Нарезка из свежих помидоров, свежие помидоры, зелень, порезаны кусочками.

Котлета Сезонная из индейки, мягкая, сочная, соли достаточно, но не очень тёплая.

Каша гречневая рассыпчатая с маслом растительным, теплая, рассыпчатая, соли достаточно.

Напиток из яблок и смородины без сахара, теплый, без сахара.

Хлеб ржаной свежий, мягкий

4) **Соблюдение санитарных норм и правил.**
Соответствует санитарным нормам, антисептики, наличие масочного режима; обработка столов и лавок дезсредствами.

Все сотрудники соблюдают санитарные нормы, одеты в спецодежду, головные уборы, перчатки. Дети моют руки. Столы и стулья обрабатываются дезраствором перед кормлением. Все в столовой свежие.

5) **Журнал учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов** *имеется / не имеется.*

6) **Бракеражный журнал готовой продукции** *имеется / не имеется.*

7) **График посещения столовой учащиеся** *соблюдают / не соблюдают.*

8) **Классные руководители** *сопровождают / не сопровождают* **учащихся на приеме пищи.**

9) **Качество питания** – *много блюд осталось не тронутым / съели более половины / съели всё.*

Вывод: Работу столовой признать удовлетворительной.
Контролировать температуру подачи блюд.

Председатель комиссии Ю.И. Карнаухов
Члены комиссии: О.В. Перятина
Н.В. Григорьева
О.В. Васильева
Е.В. Кашина

УШК Захарова Н.В.
ознакомлена