Акт № 2

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, учебный корпус 2.

Дата проверки: 17.10.2022
Время проверки: 15 ч

Мы нижеподписавшиеся комиссия в составе:

Председатель комиссии – Карнаухов Ю.И. директор

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

Члены комиссии:

Никонова Г.А., заместитель директора по ВР.

Васильянц А.В., фельдшер;

Роженцева Н.В, родитель 7 Б-2 класса.

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)
Салат "Узбечка" (капуста б/к, огурец, помидор, болгарский перец, соль, масло растительное)	60	Салат по-белорусски (капуста б/к, отварной, чеснок, соль, масло раст.)	80
Плов с курочкой	200	Каша перловая с овощами	150
Чай с яблоком и сахаром	200	Тушки из индейки	40/40
Мультипряковая конфета	1 шт	Узвар (сухофрукты)	200
Хлеб ржаной, хлеб пшеничный	30/20	Хлеб ржаной	40

2) **Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке** *соответствуют / не соответствуют* **объёмам заявленным в меню.**

Объем на выходе готовых блюд соответствует объемам заявленным в меню.

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

Меню размещено на стенде, еда соответствует меню.

Меню размещено на стенде, еда соответствует меню.

4) **Качество приготовленных блюд**

Вариант №1, Салат "Узбечка" вкусный, соли достаточно, капуста хрустящая. Плов с курочкой тёплый, рис проварен, соли достаточно, вкусный. Чай с сахаром, тёплый. Хлеб свежий, мягкий.

Вариант №2, Салат по-белорусски, свежий, хрустящий, соли достаточно. Каша перловая с овощами и гуляшом из индейки выглядит аппетитно, на вкус вкусная, соли достаточно. Узвар (сухофрукты) без сахара, вкус сухофруктов выражен. Хлеб свежий, мягкий.

5) **Соблюдение санитарных норм и правил.**

Соответствует санитарным нормам, антисептики, наличие масочного режима; обработка столов и лавок дезсредствами.

Все санитарные нормы и правила сотрудниками столовой выполняются. Столы и лавки обрабатываются дез. растворами.

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

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

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

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

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

Вывод: Признать работу столовой удовлетворительной.

Председатель комиссии Ю.И. Карнаухов

Члены комиссии:

Г.А. Никонова

Н.В. Григорьева

А.В. Васильянц

Н.В. Роженцева