Акт № 3

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. Гондатти, 13, учебный корпус 1.

Дата проверки: 13.11.24
Время проверки: 2024 год. 14 40 – 15 10 ч

Мы нижеподписавшиеся комиссия в составе:

Председатель комиссии – Карнаухов Ю.И., директор
Секретарь - Григорьева Н.В., социальный педагог (администратор питания);
Члены комиссии:
Майорских Н.А., заместитель директора по ВР;
Яковлева С.И., фельдшер.
Пешкова Н.М., родитель 8 «Б-1» класса.

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)
Нарезка из свежих огурцов с зеленью	60	Винегрет	70
Мясо с гречкой по-Купечески	200	Голубцы Ленивые из индейки	90
Напиток витаминизированный «Витошка»	200	Картофель отварной с зеленью	150
Хлеб ржаной, хлеб пшеничный	20/20	Напиток из плодов шиповника без сахара	200
–		Хлеб ржаной	40
–		–	

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

Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню

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

Меню размещено на стенде, еда соответствует меню.

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

4) **Качество приготовленных блюд**
Вариант №1,

Нарезка из свежих огурцов с зеленью огурец свежий, порезан кружочками, посыпан зеленью.

Мясо с гречкой по-Купечески тёплое, гречка рассыпчатая мясо мягкое, соли достаточно.

Напиток витаминизированный «Витошка», тёплый, сладкий

Хлеб ржаной, хлеб пшеничный свежий, мягкий

Вариант №2,

Винегрет выглядит аппетитно, вкусный, соли достаточно.

Голубцы Ленивые из индейки тёплые, сочные, мягкие.

Картофель отварной с зеленью тёплый, хорошо проварен, соли достаточно, посыпан зеленью.

Напиток из плодов шиповника без сахара тёплый, без сахара

Хлеб ржаной свежий, мягкий

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

Все сотрудники соблюдают санитарные правила, одеты в спецодежду, головной убор, перчатки, фартук. Столы стулья обрабатываются дез. средством после каждого кормления.

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.** Дети моют руки.
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: Н.А. Майорских
Н.В. Григорьева
Н.М. Пешкова
С.И. Яковлева

УШК литературно 0.10 ознакомлена