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. Зелинского, 22/1, учебный корпус 3

Дата проверки: 15.11.2022
Время проверки: 15 15 – 16 00 ч

Мы нижеподписавшиеся комиссия в составе:

Председатель комиссии – и.о. директора Червякова Е.М.

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

Члены комиссии:

Перятина О.В., заместитель директора по ВР;

Эймих Ю.С, фельдшер;

Зайруллина Е.Ю., родитель 2Е-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)
Салат "Винегрет"	80	Салат славянский (морковь, капуста б/кочанная, лук, масло растительное)	70
Макароны рассыпчатые с маслом	150	Рагу овощное с курицей	150
Котлета куриная с томатным соусом	70/20	Котлета из индейки	70
Компот из кураги	200	Чай с лимоном без сахара	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.**

Объемы на выходе готовых блюд соответствуют объемам заявленным в меню.

3) Меню *соответствует / не соответствует* **примерному меню.**
Меню размещено на стенде, еда соответствует меню.

Меню вывешено на стенде для всех возрастных категорий, еда соответствует меню.

4) **Качество приготовленных блюд**
Вариант №1, Винегрет вкусный, сами достаточно, возможен аппетитно. Макароны теплые, вкусные, порции хорошие, котлета теплая, сами достаточно. Компот сладкий, вкус курага выражен. Хлеб свежий.

Вариант №2, Салат из капусты нашинкован мелкой соломкой, сами достаточно, хрустящий. Рассольник с овощами теплый, вкусный. Котлеты из индейки, нежные, теплые сами достаточно. Чай с молоком без сахара, вкус молока выражен. Хлеб свежий.

5) **Соблюдение санитарных норм и правил.**
Соответствует санитарным нормам, антисептики, наличие масочного режима; обработка столов и лавок дезсредствами.
Все санитарные нормы соблюдают, перчатки, головной убор, маски, фартуки. Столы и лавки обрабатываются своевременно, после каждого приема пищи.

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 Е.М. Червякова
Члены комиссии:
О.В. Перятина
Н.В. Григорьева
Ю.С. Эймих
Е.Ю. Зайруллина