Акт № 4

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: 06.12.2023г
Время проверки: $14^{40} - 15^{10}$ 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 7 «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 овощей	70	свежий огурец с яйцом	40/40
Бигус с куриной филе	200	Котлета домашняя	90
Напиток из яблок	200	Каша гречневая рассыпчатая	150
хлеб ржаной, хлеб пшеничн.	20/20	Напиток из яблок	200
		хлеб ржаной	40
		Печенье галетное	1 шт

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

4) **Качество приготовленных блюд**
Вариант №1, Нарезка из свежих овощей, ароматная свежая
Бигус с куриным филе, тёплый, мясо мягкое, капуста хорошо пропарена, соли достаточно.
Напиток из яблок, тёплый, сладкий, вкус яблока выражен.
хлеб ржаной, хлебпшеничный, свежий мягкий.
Вариант №2, огурец свежий с яйцом, огурец хрустящий, ягодо, свежее.
Котлета „Домашняя" мягкая, тёплая, соли достаточно.
Каша гречневая рассыпчатая, соли достаточно, тёплая.
хлеб ржаной, свежий, мягкий.
печенье галетное, свежее.

5) **Соблюдение санитарных норм и правил.**
Соответствует санитарным нормам, антисептики, наличие масочного режима; обработка столов и лавок дезсредствами.
Все сотрудники соблюдают санитарные нормы, столы и стулья обрабатываются после каждого кормления дез. раствором.

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: Н.А. Майорских
Н.В. Григорьева
Н.М. Пешкова
С.И. Яковлева