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. Зелинского, 22, учебный корпус 2.

Дата проверки: 11.12.2024
Время проверки: 9^{20} ч - 9^{50} 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.

Блинова Н.В., фельдшер;

Роженцева Н.В, родитель 7 В-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)
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	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* **утвержденному меню.**

Меню размещено на стенде, еда соответствует меню.

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

4) Качество приготовленных блюд

Вариант №1,

Нарезка из свежих огурцов с зеленью, огурцы свежие, зеленьсвежая.

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

Напиток витаминизированный Витошка теплый, сладкий

Хлеб ржаной, хлеб пшеничный свежий, мягкий

Вариант №2,

Винегрет, порезаны кубиком овощи, соли достаточно

Голубцы Ленивые из индейки, теплые, мягкие, сочные.

Картофель отварной с зеленью теплый, мягкий.

Напиток из плодов шиповника, теплый, 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 нормы. Одеты в спец.одежду, чепчики, перчатки. Столы и лавки обрабатываются после каждого кормления дезраствором. Пол в столовой чистый. Дети моют руки. Учителя сопровождают детей. Буфет работает.

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

Н.В. Блинова

Н.В. Роженцева

Ознакомлен (заведующий столовой) Д.И. Захаров