Акт № 9

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: 15.05.2025
Время проверки: 14⁴⁰ – 15¹⁰ 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)
Салат из свеклы с яйцом	60	Овощной салатик	80
Биточки мясные с томатным соусом	70/20	Тефтели рыбные	90
Рис с овощами	150	Картофель отварной с зеленью	150
Напиток из смородины и яблок	200	Напиток из смородины и яблок без сахара	200
Хлеб ржаной, хлеб пшеничный	20/20	Хлеб ржаной	40

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

Объёмы 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, соответствует примерному меню, еда соответствует.

4) **Качество приготовленных блюд**

Вариант №1,

Салат из свеклы с яйцом мелко натерт не терке, соли достаточно. вкус свеклы и яйца соответствует.

Биточки мясные с томатным соусом теплое, сочное, соли достаточно

Рис с овощами теплой, рассыпчатый, не соленый, попадаются твердоватые рисинки.

Напиток из смородины и яблок теплый, сладкий

Хлеб ржаной, хлеб пшеничный свежий, мягкий

Вариант №2,

Овощной салатик порезан кубиками, соли достаточно, овощи мелкие, слегка хрустящие

Тефтели рыбные теплые, сочное, соли достаточно, вкус соответствует рыбному вкусу.

Картофель отварной с зеленью теплой, хорошо проварен, зелень присутствует, соли достаточно.

Напиток из смородины и яблок без сахара 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 правила, перчатки, маски. Масло в дозаторах наличие. Дети моют руки.
Столы и стулья обрабатываются 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.**

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

Вывод: Признать работу столовой удовлетворительной. обратить внимание на приготовление риса (заваривать)

Председатель комиссии Ю.И. Карнаухов

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

Зав. столовой (ознакомлена) Литвиненко О.Ю.