

## А К Т

### по итогам проверки организации питания в ГКОУ ВО «Гусь-Хрустальная специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат» (отделение г. Гусь-Хрустальный)

13.11.2023г.

Время: 09.00 и 10.00

Цель проведения контроля : проверка организации и качества горячего питания в школьной столовой

Мы, члены комиссии по контролю за организацией питания в составе:

Председатель комиссии: Русакова Т.Ю., заместитель директора по ВР

Члены комиссии:

Чванова Е.В., учитель

Назимова Н.В., врач-педиатр;

Колесникова Т.И., ведущий бухгалтер

Гольцова Е.Н. - член родительского комитета

составили настоящий акт в том, что провели проверку организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой ГКОУ ВО «Гусь-Хрустальная специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат» (отделение г. Гусь-Хрустальный) по адресу: ул. Димитрова, 42. Время проведения: 09.00 и 10.00

На момент проверки установлено: приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню, бракеражной комиссией проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд; по органолептическим, вкусовым качествам горячим обеды соответствуют предъявляемым требованиям; порции соответствуют меню и возрастной потребности детей. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, столовой посуды удовлетворительное. Гигиенические требования, графики работы и приёма пищи обучающимися соблюдаются. Времени для приёма пищи детям достаточно.

Комиссией был вычислен индекс несъедаемости блюда.

По начальному звену:

Количество учащихся на момент проверки – 55 чел.

Массы блюд:

1) Омлет 200 гр \* 55 чел. = 11 кг

2) Бутерброд со сливочным маслом 38 гр \* 55 чел. = 2 кг 90 гр

Общая масса блюд = 13 кг 90 гр

Масса отходов = 900 гр

Индекс несъедаемости = 7%

По среднему звену:

Количество учащихся на момент проверки – 85 чел.

Массы блюд:

1) Омлет 200 гр \* 85 чел. = 17 кг

2) Бутерброд со сливочным маслом 40 гр \* 85 чел. = 3 кг 400 гр

Общая масса блюд = 20 кг 400 гр

Масса отходов = 1 кг 200 гр

Индекс несъедаемости = 6%

Выводы:

Организация и качество горячего питания в школьной столовой удовлетворительные.

Предложения:

1. Провести социологическое исследование среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворённости ассортиментом и качеством потребляемых блюд.

Подписи:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Русакова Т.Ю.

Чванова Е.В.

Назимова Н.В.

Колесникова Т.И.

Гольцова Е.Н.