

## А К Т

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

20.12.2023 г.

Время: 12.30 и 13.10

Цель проведения контроля : проверка организации и качества горячего питания (обед) 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: 12.30 и 13.10

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 – 52 чел.

Массы блюд:

- 1) Винегрет овощной 100 гр \* 52 чел. = 5 кг 200 гр
  - 2) Щи со свежей капустой и мясом 210 гр \* 52 чел = 10 кг 920 гр
  - 3) Гуляш из говядины 125 гр \* 52 чел = 6 кг 500 гр
  - 4) Каша гречневая 180 гр \* 52 чел = 9 кг 360 гр
  - 5) Хлеб ржаной 50 гр \* 52 чел. = 2 кг 600 гр
- Общая масса блюд = 34 кг 580 гр  
Масса отходов = 2 кг 700 гр  
Индекс несъедаемости = 8 %

По среднему звену:

Количество учащихся на момент проверки – 75 чел.

Массы блюд:

- 1) Винегрет овощной 100 гр \* 80 чел. = 8 кг
  - 2) Щи со свежей капустой и мясом 260 гр \* 80 чел = 20 кг 800 гр
  - 3) Гуляш из говядины 125 гр \* 80 чел = 10 кг
  - 4) Каша гречневая 200 гр \* 80 чел = 16 кг
  - 5) Хлеб ржаной 70 гр \* 80 чел. = 5 кг 600 гр
- Общая масса блюд = 60 кг 400 гр  
Масса отходов = 4 кг 200 гр  
Индекс несъедаемости = 7 %

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:

\_\_\_\_\_ *Русаков*  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ *Гау*

Русакова Т.Ю.

Чванова Е.В.

Назимова Н.В.

Колесникова Т.И.

Гольцова Е.Н.