

А К Т

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

23.04.2024 г.

Время: 09.00 и 10.00

Цель проведения контроля : проверка организации и качества горячего питания (завтрак) 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 обеда 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 – 58 чел.

Массы блюд:

- 1) Печень, тушеная в соусе 115 гр * 58 чел. = 6 кг 670 гр
 - 2) Макароны отварные с маслом 155гр*58чел = 8 кг 990 гр
 - 3) Хлеб пшеничный 30 гр * 58 чел. = 1 кг 740 гр
- Общая масса блюд = 17 кг 400 гр
Масса отходов = 1 кг 200 гр
Индекс несъедаемости = 7%

По среднему звену:

Количество учащихся на момент проверки – 81 чел.

Массы блюд:

- 1) Печень, тушеная в соусе 120 гр * 81 чел. = 9 кг 720 гр
 - 2) Макароны отварные с маслом 186гр*81 чел= 15 кг
 - 3) Хлеб пшеничный 90 гр * 81 чел. = 7 кг 290 гр
- Общая масса блюд = 32 кг
Масса отходов = 1 кг 900 гр

Индекс несъедаемости = 6%

Выводы:

Организация и качество горячего питания в школьной столовой удовлетворительные.

Подписи:

Русаков

Чван

М

Наз

Русакова Т.Ю.

Чванова Е.В.

Назимова Н.В.

Колесникова Т.И.

Гольцова Е.Н.