

А К Т

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

15.09.2023 г.

Время: 13.10

Цель проведения контроля : выявление нарушений при организации питания школьной столовой.

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

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

Члены комиссии:

Федотова О.Н., учитель

Назимова Н.В., врач-педиатр;

Колесникова Т.И., ведущий бухгалтер

Гольцова Е.Н. - член родительского комитета

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ГКОУ ВО «Гусь-Хрустальная специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат» (отделение г. Гусь-Хрустальный) по адресу: ул. Димитрова, 42

На момент проверки установлено:

- имеется график (питания) приёма пищи;
- имеется график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;
- вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов;
- имеется контрольное блюдо;
- имеется питьевой фонтанчик;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках;
- для мытья рук имеются 2 раковины, сушилки для рук, жидкое мыло и дозаторы с дезинфицирующим средством для обработки рук.
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой, потоки разведены по времени;
- в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает, педагоги сопровождают свои классы.

Комиссией было проведено контрольное взвешивание и дегустация первого и второго блюд.

При взвешивании 3-х порций "суп гороховый с мясом" было установлено, что масса супа равнялась 200/12 г, что соответствует норме; масса котлеты из говядины равнялась 100 г, масса капусты тушеной равнялась 180 г, что соответствует норме.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей. Однако, было обращено внимание на то, что некоторые учащиеся плохо едят тушеную капусту.

Выводы:

Санитарно-гигиенические нормативы в школьной столовой соблюдаются, качество питания удовлетворительное.

Рекомендации:

1. Администрации школы рассмотреть возможность введения в меню больше фруктов.

Подписи:

Русакова Т.Ю.

Чванова Е.В.

Назимова Н.В.

Колесникова Т.И.

Гольцова Е.Н.