

А К Т

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

26.04.2024 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 – 55 чел.

Массы блюд:

- 1) Винегрет овощной 100 гр * 55 чел. = 5 кг 500 гр
 - 2) Борщ со свежей капустой и мясом 212 гр * 55 чел = 11 кг 660 гр
 - 3) Рагу из птицы 240 гр * 55 чел = 13 кг 200 гр
 - 4) Хлеб пшеничный 30 гр * 55 чел. = 1 кг 650 гр
 - 5) Хлеб ржаной 70 гр * 55 чел. = 3 кг 850 гр
- Общая масса блюд = 35 кг 860 гр
Масса отходов = 2 кг 500 гр
Индекс несъедаемости = 7 %

По среднему звену:

Количество учащихся на момент проверки – 75 чел.

Массы блюд:

- 1) Винегрет овощной 100 гр * 75 чел. = 7 кг 500 гр
 - 2) Борщ со свежей капустой и мясом 260 гр * 75 чел = 19 кг 500 гр
 - 3) Рагу из птицы 240 гр * 75 чел = 18 кг
 - 4) Хлеб пшеничный 30 гр * 75 чел. = 2 кг 250 гр
 - 5) Хлеб ржаной 70 гр * 75 чел. = 5 кг 250 гр
- Общая масса блюд = 52 кг 500 гр
Масса отходов = 4 кг 200 гр
Индекс несъедаемости = 8 %

Выводы:

Организация и качество горячего питания в школьной столовой удовлетворительные.

Подписи:

_____ *Русаков*
_____ *Чванов*
_____ *Назимов*
_____ *Колесникова*
_____ *Гольцова*

Русакова Т.Ю.

Чванова Е.В.

Назимова Н.В.

Колесникова Т.И.

Гольцова Е.Н.