

Акт
по осуществлению контроля за организацией и качеством питания в столовой
МАОУ г. Нягань «Гимназия»

20.01.2023г.

№ 2

Комиссия в составе:

1. Сатдарова Н. Е., представитель родительской общественности;
2. Прохорова Т. С., заместитель директора по УВР;
3. Зубаирова А. А., социальный педагог;
4. Зражевская Ф. М., медицинский работник БУ «Няганская городская детская поликлиника»;
5. Устюжанина Ю. Е., ответственное лицо за организацию питания в гимназии (корпус № 2);

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

№ п/п	Показатель	Оценка	Отметка (V)
1.	Санитарное состояние столовой	- полы чистые	✓
		- полы требуют уборки	
		- столы чистые	✓
		- требуют уборки	
		- мыло лежит на раковине	✓
		- мыло отсутствует	
2.	Организация питания в гимназии	- наличие дежурного администратора	
		- отсутствие дежурного администратора	
		- обучающиеся приходят в столовую в сопровождении классного руководителя	✓
		- обучающиеся приходят в столовую без сопровождения классного руководителя	
3.	Наличие меню в столовой	- меню размещено	✓
		- меню отсутствует	
4.	Наличие контрольного блюда в столовой	- блюдо предоставлено	✓
		- блюдо отсутствует	
		- соответствует меню	✓
		- не соответствует меню	
5.	Соответствие раздаточных порций контрольному блюду	- объем соответствует	✓
		- объем не соответствует	
6.	Соблюдение температурного режима блюда	- соблюдается	✓
		- не соблюдается	
7.	Качество питания	- много блюд осталось нетронутыми	
		- съели более половины	✓
		- съели все	
8.	Указать иные результаты проверки, в том числе выявленные недостатки	<i>Все показатели соответствуют нормам</i>	
		<i>Нормы</i>	

Соответствие меню:

Завтрак:

Наименование	Органолептические свойства		Весовое соответствие отпуска
	Вкусовые качества	Температура подачи блюд	
<i>макаронная тарелочка</i>	<i>соотв.</i>	<i>соотв.</i>	<i>150/154</i>

сосиски	соотв.	соотв.	45/46
св. сыр	соотв.	соотв.	25/26
консервы из том.	соотв.	соотв.	200/200
картофель	соотв.	соотв.	180/183

Обед:

Наименование	Органолептические свойства:		Весовое соответствие отпуска
	вкусовые качества	температура подачи блюд	

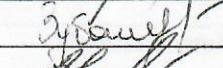

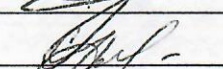

Вывод:

1. Все показатели проверки соответствуют.
2. Все норм.
3. Могущая и минимальная температура.
4. В минимальной.
5. Реши прикорм в столовую в сопро-
6. Впервые классифицирующей.
7. Самостоятельно пищевой и стесневой уровневой решившей.

Рекомендации:

классифицирующей и репр-
ицировать репр- на уровне, привлекать
во время.

Члены комиссии по питанию:

 / Прохорова Т. С.
 / Зубайрова А. А.
 / Зражевская Ф. М.
 / Устюжанина Ю. Е.
 / Сатдарова Н. Е.