

Утверждаю
Директор ГОКУ СКШ №2 г. Ангарска
И.В. Черепанова

АКТ
контроля за организацией и качеством питания

от «04» февраля 20 25 г.

№ 1

Комиссия в составе:

- председателя комиссии – зам. директора по УР Михалева Н.Г..
- членов комиссии - шеф повар Бочарова О.А.
ведущего бухгалтера Щичко З.В.
медицинский работник Попова Г.Н..

составила настоящий акт контроля за организацией и качеством питания. Проведена проверка 04 февраля 2025года. В учреждении выполняется питание учащихся, согласно составленного примерного десятидневного меню (с учетом пятидневной учебной недели) для общеобразовательных школ г. Ангарска, утвержденный начальником Управления образования Администрации городского муниципального образования Л.И. Лысак и согласованный начальником территориального отдела управления Роспотребнадзора по Иркутской области в Ангарском городском муниципальном образовании Д.Ф. Савиных.

Примерное десятидневное меню, составлено с учетом сезонности (осенне - зимний период), а также с учетом возрастной категории с 7 до 11 лет и 11 лет и старше и на основании сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания. Издание 6-е, ООО Фирм "Партнер", УФА 2024год. Проверке подлежала закладка на обед, согласно меню-требованию день 7 неделя 2.

В результате проверки было выявлено следующее:

Численность учащихся на обед 04.02.2025г. составила 130 человек, из них количество обучающихся по возрастной группе с 7 до 11лет - 39 человек, с 12 лет и старше - 91 человек. Перед раздачей обеда провели контрольное взвешивание выхода приготовленного блюда.

№ рецепт блюда	Наименование блюда	Масса порции	Наименование продукта	Норма на 1 чел. с 7-11 лет	Норма на 1 чел. с 12 лет и старше	Расхождение	Примечание
		50/50	Фасоль с овощами	50	50	нет	_____
65	Свекольник	250/300	Свекла	85	102	нет	_____
			Картофель	66	80	нет	_____
			Морковь	13	16	нет	_____
			Лук репчатый	12	16	нет	_____
			Томатная паста	0,13	0,16	нет	_____
			Масло сливочное	4	5	нет	-----
			Приправа	0,01	0,01	нет	-----
			Соль	0,01	0,01	нет	-----
			Сметана	10	12	нет	_____

т.к	Пельмени отварные с маслом	150/200	Пельмени	161	186	нет	_____
			Масло сливочное	13	13	нет	_____
311	Компот из свежих яблок	200	Сахар	15	15	нет	_____
			Яблоко	45	45	нет	_____
1.6	Хлеб ржано-пшеничный	50	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	нет	_____
1.6	Хлеб пшеничный	50	Хлеб пшеничный	50	50	нет	_____

Претензий по качеству предоставленных блюд не имеем. Фактическое наличие продуктов соответствует количеству продуктов выписанных по меню. Пищевая и энергетическая ценность порции соответствует нормам. Наличие на пищеблоке не заложенных продуктов в котел не выявлено. Время выдачи рациона питания, температура соответствует норме. Питьевой режим соблюдается.

Выявлены следующие нарушения: нарушений и замечаний не выявлено.

Выводы: Строго соблюдать нормы закладки продуктов и порции готовых блюд

Подписи членов комиссии:

Председатель зам. директора по УР

(должность)

ведущий бухгалтер

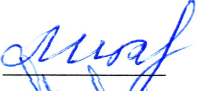
(должность)

шеф повар

(должность)

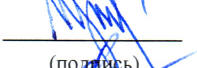
медицинский работник

(должность)


(подпись)

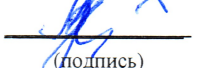
Михалева Н.Г.

(расшифровка подписи)

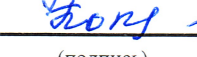

(подпись)

Щичко З.В.

(расшифровка подписи)


(подпись)

Бочарова О.В.


(подпись)

Попова Н.Г.