

Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат
с. Ковалевского

Акт № 7

о проведении контроля за организацией горячего питания для обучающихся ГКОУ
КК специальной (коррекционной) школы-интерната с. Ковалевского

от 19.03.2025

Комиссией в составе:

Тормышовой Л.В., старший воспитатель,
Браткова Д.В., заместитель директора по АХР,
Холиной Я.С., представитель родительской общественности,
Семеновой С.В., представитель родительской общественности,
Авраменко Е.П., председатель Совета родителей,

19.03.2025 была проведена проверка и составлен акт о проведении контроля по организации горячего питания для обучающихся ГКОУ КК специальной (коррекционной) школы-интерната с. Ковалевского.

Цель контроля: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

В результате осмотра пищеблока установлено следующее:

1.	Технологическое и холодильное оборудование – <i>исправно/не исправно</i>	<i>исправно</i>
2.	Нарушений на пищеблоке - <i>выявлено/не выявлено.</i>	<i>не выявлено</i>
3.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – <i>соблюдается/не соблюдается</i>	<i>соблюдается</i>
4.	Нарушений в зале столовой - <i>выявлено/не выявлено</i>	<i>не выявлено</i>
5.	Чистота и целостность столовых приборов - <i>соответствует/не соответствует норме</i>	<i>соответствует</i>
6.	Меню - <i>соответствует/не соответствует</i> <i>примерному меню.</i>	<i>соответствует</i>
7.	Вкусовые качества блюд - <i>соответствуют/не соответствуют</i> <i>предъявленным требованиям</i>	<i>соответствует</i>

8.	Соблюдение температурного режима – <i>соблюдается/не соблюдается</i>	<i>соблюдается</i>
9.	Качество питания – <i>много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.</i>	<i>съели все</i>
10.	Суточная проба - <i>имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)</i>	<i>имеется</i>
11.	Бракеражный журнал готовой продукции - <i>имеется/не имеется</i>	<i>имеется</i>
12.	Классные руководители – <i>сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.</i>	<i>сопровождают</i>
13.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – <i>да/нет</i>	<i>да</i>
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – <i>да/нет</i>	<i>да</i>

Контрольное взвешивание готовой продукции показало следующее:
3 день цикличного меню - среда (обед).

Возраст 7-11 лет

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Щи из свежей капусты и картофелем	200,00	200,00	-
2	Рыба тушеная в томате с овощами	120,00	120,00	-
3	Картофельное пюре	200,00	200,00	-
4	Овощная нарезка по сезону (огурцы)	100,00	100,00	-
5	Компот из смеси сухофруктов	180,00	180,00	-
6	Хлеб пшеничный	60,00	60,00	-
7	Хлеб ржаной	20,00	20,00	-

Возраст 12 лет и старше

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Щи из свежей капусты с картофелем	250,00	250,00	-
2	Рыба тушеная в томате с овощами	120,00	120,00	-
3	Картофельное пюре	200,00	200,00	-
4	Овощная нарезка по сезону (огурцы)	100,00	100,00	-
5	Компот из смеси сухофруктов	200,00	200,00	-
6	Хлеб пшеничный	100,00	100,00	-

Выводы:

- Питание обучающихся ГКОУ КК специальной (коррекционной) школы-интерната с. Ковалевского осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам, заявленным в меню.
- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Предложения:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Рекомендации:

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Члены комиссии:

Тормышова Л.В.
Братков Д.В.
Холина Я.С.
Семенова С.В.
Авраменко Е.П.

