

**АКТ**  
**по организации питания в общеобразовательной организации**  
**ГКООУ «Медновская санаторная школа-интернат»**

(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Киселёва М.Д., диетсестра ГКООУ Медновская СШИ.

Члены комиссии:

Л.Б. Филонова, главный бухгалтер;

Е.Н. Солдатова, старший воспитатель;

О.В. Уразова, повар;

Е.А. Тюрина, кухонный рабочий;

И.В. Штатная, медицинская сестра;

в присутствии

Н.В. Курносовой, председателя общешкольного родительского комитета;

М.Е. Дергачёвой, члена общешкольного родительского комитета;

составили настоящий Акт о том, что «31» мая 2023 г. в 13 час. 00 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 4 шт.;

горячая вода к умывальникам не подведена

(замечания: подведена ли вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт.;

(замечания)

Наличие мыла: имеется.

Наличие графика приема пищи обучающихся: имеется на доске объявлений в составе режима дня.

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу): перемена для принятия 2-го завтрака – 20 мин., для принятия обеда – 40 мин., что является достаточным для данных приёмов пищи; на завтрак отводится 25 мин., на полдник 10 мин., на ужин 30 мин., на 2-й ужин 15 мин.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: на диетсестру Киселёву М.Д. (согласно приказа от 31.08.2022 № 208-Г).

Как организовано дежурство обучающихся в столовой: дежурные из числа старших детей назначаются на весь день внутри соответствующих воспитательных групп; дежурные допускаются к сервировке и уборке обеденных столов под присмотром взрослых; во время дежурства дети работают в фартуках.

Дети работают без головных уборов.

(замечания)

Как организовано дежурство педагогов: во время 2-го завтрака в столовой дежурят учителя, которые провели 2 урок в соответствующем классе; на всех остальных приёмах пищи и во время дежурств детей по столовой дежурят воспитатели соответствующих воспитательных групп.

Чистота зала в обеденном зале чисто.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.); количество посадочных мест в обеденном зале: Обеденный зал оборудован 24 4-местными столами и табуретами. Количество посадочных мест – 96, что является достаточным для одномоментной посадки всех воспитанников и обучающихся.

(примечание: достаточно ли посадочных мест)

Внешний вид поваров опрятный.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительное;
- наличие хлебниц имеются;
- наличие салфеток не имеются;
- гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное.

Наличие и доступность размещения меню: меню размещается в 2 местах: на двери обеденного зала и на стенде «Санаторное питание» в обеденном зале.

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствуют.

Наличие и место расположения контрольных блюд: имеются, располагаются в прилавке-витрине рядом с линией раздачи.

Качество готовой пищи (таблица).

Наименование приёма пищи и блюда	Критерии оценки						
	Температура отпускаемого блюда	Правильность кулинарной обработки	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (отклонение не более 3%)	Качество блюда		
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
Обед: суп картоф. с макар. изделиями на говяжьем бульоне	75°С	доведено до готовности	300	295	соответствует	соответствует	соблюдается
Обед: гуляш из отварной говядины	65°С	доведено до готовности	100	102	соответствует	соответствует	соблюдается
Обед: каша гречневая рассыпч. с маслом сливочным	65°С	доведено до готовности	150	146	соответствует	соответствует	соблюдается
Обед: компот из сухофруктов	14°С	доведено до готовности	200	202	соответствует	соответствует	соблюдается

Имеют ли место факты отпуска остывшей пищи? не имеют.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Запланировать на 2024 год обеспечение подводки горячей воды к умывальникам перед входом в обеденный зал.
2. С 01.09. обеспечить наличие головных уборов у детей-дежурных.
3. Обеспечить наличие салфеток на обеденных столах.

Члены комиссии:

Л.Б. Филонова

Е.Н. Солдатова

О.В. Уразова

Е.А. Тюрина

И.В. Штатная

Н.В. Курносова

М.Е. Дергачёва

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

Солдатов В.В., директор ГКООУ «Медновская санаторная школа-  
интернат».

