

СПРАВКА

от 9.09.2021г.

о результатах проверки организации питания школьников в школе-интернате.

Цель проверки:

1. Организация питания учащихся.
2. Наличие документов по организации питания и правильность их оформления




Сроки проверки: 06.09.2021-9.09.2021

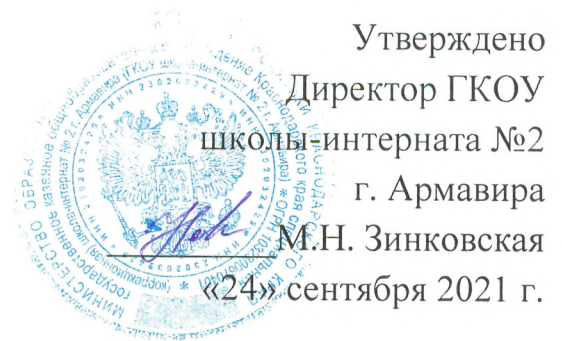
Проверка осуществлялась: замдиректора по ВР Даньшиной Н.В.

В ходе проверки установлено:

1. В школе-интернате организовано 5-разовое питание школьников. Охвачены горячим питанием 100% учащихся. Пятиразовое питание получают 39 человек.
2. Столовая работает по утвержденному графику.
3. Питание организовано в соответствии с режимом дня.
4. Имеется график дежурства по столовой.
5. На второй завтрак учащиеся приходят в столовую с учителем, работающим с этим классом. Дежурный от класса накрывает 2 завтрак, убирает со стола. Обед накрывают дежурные по столовой старшеклассники вместе с воспитателем класса. Дежурные обеспечены формой – фартук и колпак. Полдник и ужин накрывают дежурные по столовой старших классов. За каждым столом есть дежурный, который отвечает за уборку посуды, чистоту стола после приема пищи. Дежурный по столовой класс осуществляет качество уборки столов.
6. Работа бракеражной комиссии осуществляется по приказу директора
7. Калькулятор Ральникова Д.С. составляет ежедневное меню – раскладку
8. На стенде в зале вывешено разновозрастное меню, в котором отражены наименования блюд, выход продуктов.
9. Имеется 10-дневное меню, картотека технологических карт блюд. Санитарные нормы по питанию детей выполняются. Витаминизация третьих блюд производится ст. медсестрой Сердюк Е.В.
10. Закладка блюд производится в присутствии членов бракеражной комиссии
11. Санитарное состояние столовой хорошее, соответствует санитарным нормам. В обеденном зале чисто и уютно.

12. Документация в порядке. Имеются журналы:
- ✓ бракеража готовой кулинарной продукции,
 - ✓ витаминизации блюд,
 - ✓ здоровья,
 - ✓ осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания,
 - ✓ контроля температуры холодильных установок
 - ✓ журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
13. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов.
14. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами и правилами
15. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

Зам. директора по ВР  Н.В. Даньшина
Калькулятор  Д.С. Ральникова
Старшая медсестра  Е.В. Сердюк



Утверждено
Директор ГКОУ
школы-интерната №2
г. Армавира
М.Н. Зинковская
«24» сентября 2021 г.

Акт

о проверке норм выдачи готовых блюд, соблюдения технологии приготовления пищи в столовой ГКОУ школы-интерната №2 г. Армавира

от 24 сентября 2021 года

Время: 14.00

Комиссия в составе зам. директора по ВР Даньшиной Н.В., ст. медсестры Сердюк Е.В. проверила санитарное состояние пищеблока, столовой, нормы выдачи готовых блюд, соблюдения технологии приготовления пищи. В результате проверки было установлено:

1. На момент проверки вся приготовленная пища выдана на столы. Посуда, в которой готовилась пища, пустая.
2. Взвешены по три порции всех блюд без учета веса посуды для возрастной группы воспитанников 7-11 лет:
 - а. суп гороховый на к/б – три порции -621мл. Средний выход – 207мл;
 - б. плов из отварной птицы – 251, 257, 260, г. Средний выход – 256г;
 - в. нарезка из овощей – 168, 165г, 170г. Средний выход –167,6 г.
 - г. компот из сухофруктов: во всех кружках – 200г
 - д. свежие фрукты (апельсины) – 1 шт.
3. Взвешены по три порции всех блюд без учета веса посуды для возрастной группы воспитанников 11-18 лет:
 - а. суп гороховый на к/б – три порции на к/б -832 мл. Средний выход – 277,3 мл;
 - б. плов из отварной птицы : вес каждой порции – 302, 310, 290г. Средний выход – 300 г;
 - в. нарезка из соленых помидор – 175, 165г, 168г. Средний выход –169,3 г.
 - г. компот из сухофруктов: во всех кружках – 200г
 - д. свежие фрукты (апельсины) – 1 шт.

Блюда приготовлены в соответствии с технологией приготовления. Внешний вид блюд и вкусовые качества удовлетворительные. Санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительны.

Вывод: нормы выдачи готовой продукции соответствуют нормам питания и 10-дневному циклическому меню ГКОУ школы-интерната №2 г. Армавира.

Зам. директора по ВР  Даньшина Н.В.

Ст. медсестра  Сердюк Е.В.



Акт

о проверке норм выдачи готовых блюд, соблюдения технологии приготовления пищи в столовой ГКОУ школы-интерната №2 г. Армавира

от 8 октября 2021 года

Время: 13.55

Комиссия в составе замдиректора по ВР Данышиной Н.В, ст. медсестры Сердюк Е.В, председателя родительского комитета Мкртумян А.М. проверила санитарное состояние пищеблока, столовой, нормы выдачи готовых блюд, соблюдения технологии приготовления пищи. В результате проверки было установлено:

1. На момент проверки вся приготовленная пища выдана на столы. Посуда, в которой готовилась пища, пустая.
2. Взвешены по три порции всех блюд без учета веса посуды для возрастной группы воспитанников 7-11 лет:
 - ✓ Рассольник домашний со сметаной – три порции 620 г. Средний выход – 206,6 г;
 - ✓ гуляш из отварной говядины – 103г, 108, 97г. Средний выход: 102,6 г.
 - ✓ макароны отварные со сливочным маслом: 153г, 142г, 158г. Средний выход – 151г;
 - ✓ нарезка из овощей – 155г, 157г, 148г. Средний выход – 153 г.
 - ✓ хлеб ржаной – 42г, 44, 38 г. Средний выход – 41 г.
 - ✓ хлеб пшеничный – 55г, 45г, 52г. Средний выход – 51 г.
 - ✓ компот из сухофруктов: во всех стаканах – 200 г
 - ✓ чеснок – 10 г.
3. Взвешены по три порции всех блюд без учета веса посуды для возрастной группы воспитанников 11-18 лет:
 - ✓ Рассольник домашний со сметаной – пять порций 1248 г. Средний выход – 249,6 г;
 - ✓ гуляш из отварной говядины – 135г, 124, 131г. Средний выход: 130г.
 - ✓ макароны отварные со сливочным маслом: вес каждой порции – 205г, 198г, 198г.
Средний выход – 200г;

- ✓ нарезка из овощей – 152г, 157г, 146г. Средний выход – 151,6 г.
- ✓ компот из сухофруктов: во всех стаканах – 200 г
- ✓ хлеб ржаной – 65г, 60, 58 г. Средний выход – 61 г.
- ✓ хлеб пшеничный – 70г, 65г, 72г. Средний выход – 69 г.
- ✓ чеснок – 10 г.

4. Блюда приготовлены в соответствии с технологией приготовления. Внешний вид блюд и вкусовые качества удовлетворительные.

5. Санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительны.

Вывод: нормы выдачи готовой продукции соответствуют нормам питания и 10-дневному циклическому меню ГКОУ школы-интерната №2 г. Армавира.

Замдиректора по ВР



Даньшина Н.В.

Ст. медсестра



Сердюк Е.В.

Председатель

родительского комитета



Мкртумян А.М.



Утверждено
Директор ГКОУ
школы-интерната №2
г. Армавира
М.Н. Зинковская
«19» ноября 2021 г.

Акт

о проверке норм выдачи готовых блюд, соблюдения технологии приготовления пищи в столовой ГКОУ школы-интерната №2 г. Армавира

от 19 ноября 2021 года

Время: 14.00




Комиссия в составе замдиректора по ВР Даньшиной Н.В, старшей медсестры Сердюк Е.В, дежурного воспитателя Важливцевой Л.И. проверила санитарное состояние пищеблока, столовой, нормы выдачи готовых блюд, соблюдения технологии приготовления пищи. В результате проверки было установлено:

1. На момент проверки вся приготовленная пища выдана на столы. Посуда, в которой готовилась пища, пустая.
2. Взвешены по три порции всех блюд без учета веса посуды для возрастной группы воспитанников 7-11 лет:
 - а) Борщ с капустой и картофелем– пять порций 1020 г. Средний выход – 202г;
 - б) Бефстроганов отварной из говядины – 103г, 103, 97г. Средний выход: 101 г.
 - в) макаронные отварные со сливочным маслом: вес каждой порции – 152г, 146г, 150г. Средний выход – 149г;
 - г) нарезка из овощей – 152г, 148г, 154г. Средний выход –151 г.
 - д) компот из сухофруктов: во всех стаканах – 200г
 - е) хлеб ржаной – 37г, 42, 41 г. Средний выход – 41 г.
 - ж) хлеб пшеничный – 55г, 45г, 52г. Средний выход – 51 г.
 - з) яблоки – 154г.
 - и) Чеснок – 10 г.

3. Взвешены по три порции всех блюд без учета веса посуды для возрастной группы воспитанников 11-18 лет:

- а) Борщ с капустой и картофелем– четыре порции 1012 г. Средний выход – 253г;

- б) Бефстроганов отварной из говядины – 133г, 133, 127г. Средний выход: 131 г.
 - в) макароны отварные со сливочным маслом: вес каждой порции – 202г, 197г, 210г. Средний выход – 202,5г;
 - г) нарезка из овощей – 152г, 148г, 153г. Средний выход –151 г.
 - д) компот из сухофруктов во всех стаканах – 200г
 - е) хлеб ржаной – 62г, 62, 65 г. Средний выход – 63 г.
 - ж) хлеб пшеничный – 75г, 66г, 72г. Средний выход – 72 г.
 - з) яблоки – 154г.
 - и) Чеснок – 10 г.
4. Блюда приготовлены в соответствии с технологией приготовления. Внешний вид блюд и вкусовые качества удовлетворительные.
5. Санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительны.
- Вывод: нормы выдачи готовой продукции соответствуют нормам питания и 10-дневному циклическому меню ГКОУ школы-интерната №2 г. Армавира.

Замдиректора по ВР  Даньшина Н.В.
Дежурный воспитатель  Важливцева Л.И.
Ст. медсестра  Сердюк Е.В.



Утверждено
Директор ГКОУ
школы-интерната №2
г. Армавира
М.Н. Зинковская
«3» декабря 2021 г.

Акт

о проверке норм выдачи готовых блюд, соблюдения технологии приготовления пищи в столовой ГКОУ школы-интерната №2 г. Армавира

от 3 декабря 2021 года

Время: 13.55

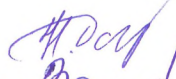
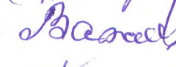

Комиссия в составе зам. директора по ВР Даньшиной Н.В., дежурного воспитателя Важливцевой Л.И., ст. медсестры Сердюк Е. В. проверила санитарное состояние пищеблока, столовой, нормы выдачи готовых блюд, соблюдения технологии приготовления пищи. В результате проверки было установлено:

1. На момент проверки вся приготовленная пища выдана на столы. Посуда, в которой готовилась пища, пустая.
2. Взвешены по три порции всех блюд без учета веса посуды для возрастной группы воспитанников 7-11 лет:
 - а) рассольник домашний – три порции 612г. Средний выход – 204г;
 - б) пюре картофельное со сливочным маслом: вес каждой порции – 105г, 97 г, 101г. Средний выход – 101г;
 - в) биточки мясные – 115г, 111, 107г. Средний выход: 111г.
 - г) салат из свеклы – 140г, 155г, 153г. Средний выход – 149 г.
 - д) компот из сухофруктов: во всех стаканах – 200г
 - е) свежие фрукты – 260 г.
 - ж) хлеб пшеничный – 52, 55, 48. Средний выход – 52г,
 - з) хлеб ржаной – 40, 39, 41. Средний выход – 40 г.
 - и) чеснок 10 г.
3. Взвешены по три порции всех блюд без учета веса посуды для возрастной группы воспитанников 11-18 лет:
 - а) рассольник домашний – три порции 762г. Средний выход – 254г;
 - б) пюре картофельное со сливочным маслом: вес каждой порции – 158г, 150 г, 151г. Средний выход – 153г;
 - в) биточки мясные – 132г, 135, 127г. Средний выход: 131г.
 - г) салат из свеклы – 155г, 143г, 153г. Средний выход – 150 г.
 - д) компот из сухофруктов: во всех стаканах – 200г

- е) свежие фрукты – 260 г.
- ж) хлеб пшеничный – 73, 67, 71. Средний выход – 70г,
- з) хлеб ржаной – 64, 61, 58. Средний выход – 61 г.
- и) чеснок - 10 г.

Блюда приготовлены в соответствии с технологией приготовления. Внешний вид блюд и вкусовые качества удовлетворительные. Санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительны.

Вывод: нормы выдачи готовой продукции соответствуют нормам питания и 10-дневному циклическому меню ГКОУ школы-интерната №2 г. Армавира.

Замдиректора по ВР		Даньшина Н.В.
Дежурный воспитатель		Важливцева Л.И.
Ст. медсестра		Сердюк Е.В.



Утверждено
Директор ГКОУ
школы-интерната №2
г. Армавира
М.Н. Зинковская
«19» января 2022 г.

Акт

о проверке норм выдачи готовых блюд, соблюдения технологии приготовления пищи в столовой ГКОУ школы-интерната №2 г. Армавира

от 19 января 2022 года

Время: 14.00

Комиссия в составе зам. директора по ВР Данышиной Н.В., председателя родительского комитета Мкртумян А.М., ст. медсестры Сердюк Е.В. проверила санитарное состояние пищеблока, столовой, нормы выдачи готовых блюд, соблюдения технологии приготовления пищи. В результате проверки было установлено:

1. На момент проверки вся приготовленная пища выдана на столы. Посуда, в которой готовилась пища, пустая.
2. Взвешены по пять порций всех блюд без учета веса посуды для возрастной группы воспитанников 7-11 лет:
 - а) суп овощной с зеленым горошком – пять порций -1012г. Средний выход – 202,4г;
 - б) каша рисовая рассыпчатая: вес каждой порции – 141, 157, 151, 148, 160г. Средний выход – 151,4г;
 - в) куры отварные – 110, 111, 105, 102, 115г. Средний выход: 108,6г.
 - г) нарезка из соленых овощей (помидор) – 152, 155г, 150, 151, 146г. Средний выход –150,8 г.
 - д) компот из сухофруктов: во всех кружках – 200г
 - е) яблоки – 200г.
 - и) чеснок – 10 г.
5. Взвешены по пять порций всех блюд без учета веса посуды для возрастной группы воспитанников 11-18 лет:
 - а) суп овощной с зеленым горошком на к/б – пять порций -1272 г. Средний выход – 254,4;
 - б) каша рисовая рассыпчатая: вес каждой порции – 202, 210, 200, 198, 190г. Средний выход – 200 г;
 - в) куры отварные – 150, 151, 166, 162, 155г. Средний выход: 156,8г.

- г) нарезка из соленых овощей (помидор) – 155, 145г, 148, 146, 153г.
Средний выход –149,4 г.
- д) компот из сухофруктов: во всех кружках – 200г
- е) яблоки – 200г.
- и) чеснок – 10 г.

Блюда приготовлены в соответствии с технологией приготовления. Внешний вид блюд и вкусовые качества удовлетворительные. Санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительны.

Вывод: нормы выдачи готовой продукции соответствуют нормам питания и 10-дневному циклическому меню ГКОУ школы-интерната №2 г. Армавира.

Зам. директора по ВР  Даньшина Н.В.

Председатель

родительского комитета  Мкртумян А.М.

Ст. медсестра  Сердюк Е.В.



Утверждено
Директор ГКОУ
школы-интерната №2
г. Армавира
М.Н. Зинковская
«17» февраля 2022 г.

Акт

о проверке норм выдачи готовых блюд, соблюдения технологии приготовления пищи в столовой ГКОУ школы-интерната №2 г. Армавира

от 17 февраля 2022 года

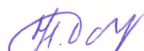
Время: 14.00

Комиссия в составе зам. директора по ВР Даньшиной Н.В., ст. медсестры Сердюк Е.В. проверила санитарное состояние пищеблока, столовой, нормы выдачи готовых блюд, соблюдения технологии приготовления пищи. В результате проверки было установлено:

1. На момент проверки вся приготовленная пища выдана на столы. Посуда, в которой готовилась пища, пустая.
2. Взвешены по три порции всех блюд без учета веса посуды для возрастной группы воспитанников 7-11 лет:
 - а. суп гороховый на к/б – три порции -621мл. Средний выход – 207мл;
 - б. плов из отварной птицы – 251, 257, 260, г. Средний выход – 256г;
 - в. нарезка из овощей – 168, 165г, 170г. Средний выход –167,6 г.
 - г. компот из сухофруктов: во всех кружках – 200г
 - д. свежие фрукты (апельсины) – 1 шт.
 - е. чеснок-10г.
3. Взвешены по три порции всех блюд без учета веса посуды для возрастной группы воспитанников 11-18 лет:
 - а. суп гороховый на к/б – три порции на к/б -832 мл. Средний выход – 277,3 мл;
 - б. плов из отварной птицы : вес каждой порции – 302, 310, 290г. Средний выход – 300 г;
 - в. нарезка из соленых помидор – 175, 165г, 168г. Средний выход –169,3 г.
 - г. компот из сухофруктов: во всех кружках – 200г
 - д. свежие фрукты (апельсины) – 1 шт.
 - е. чеснок -10г.

Блюда приготовлены в соответствии с технологией приготовления. Внешний вид блюд и вкусовые качества удовлетворительные. Санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительны.

Вывод: нормы выдачи готовой продукции соответствуют нормам питания и 10-дневному циклическому меню ГКОУ школы-интерната №2 г. Армавира.

Зам. директора по ВР  Даньшина Н.В.

Ст. медсестра  Сердюк Е.В.

- б) Бефстроганов отварной из говядины – 133г, 133, 127г. Средний выход: 131 г.
 - в) макароны отварные со сливочным маслом: вес каждой порции – 202г, 197г, 210г. Средний выход – 202,5г;
 - г) нарезка из овощей – 152г, 148г, 153г. Средний выход –151 г.
 - д) компот из сухофруктов во всех стаканах – 200г
 - е) хлеб ржаной – 62г, 62, 65 г. Средний выход – 63 г.
 - ж) хлеб пшеничный – 75г, 66г, 72г. Средний выход – 72 г.
 - з) яблоки – 154г.
 - и) Чеснок – 10 г.
4. Блюда приготовлены в соответствии с технологией приготовления. Внешний вид блюд и вкусовые качества удовлетворительные.
5. Санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительны.
- Вывод: нормы выдачи готовой продукции соответствуют нормам питания и 10-дневному циклическому меню ГКОУ школы-интерната №2 г. Армавира.

Замдиректора по ВР  Даньшина Н.В.

Дежурный воспитатель  Важливцева Л.И.

Ст. медсестра  Сердюк Е.В.



Утверждено
Директор ГКОУ
школы-интерната №2
г. Армавира
М.Н. Зинковская
«04» марта 2021 г.

АКТ

о проверке норм выдачи готовых блюд, соблюдения технологии приготовления пищи в столовой ГКОУ школы-интерната №2 г. Армавира

от 04 марта 2021года

Время: 13.55

Комиссия в составе зам. директора по ВР Даньшиной Н.В. дежурного воспитателя Важливцевой Л.Н., ст. медсестры Сердюк Е. В. проверила санитарное состояние пищеблока, столовой, нормы выдачи готовых блюд, соблюдения технологии приготовления пищи. В результате проверки было установлено:

1. На момент проверки вся приготовленная пища выдана на столы. Посуда, в которой готовилась пища, пустая.
2. Взвешены по три порции всех блюд без учета веса посуды для возрастной группы воспитанников 7-11 лет:
 - а) Суп с клецками на п/п – три порции 612г. Средний выход – 204г;
 - б) пюре картофельное: вес каждой порции – 105г, 97 г, 101г. Средний выход – 101г;
 - в) биточки мясные – 115г, 111, 107г. Средний выход: 111г.
 - г) салат из свеклы – 140г, 155г, 153г. Средний выход –149 г.
 - д) компот: во всех стаканах – 200г
 - е) свежие фрукты – 1 шт.
 - ж) хлеб пшеничный – 52, 55 ,48. Средний выход – 52г,
 - з) хлеб ржаной – 40, 39, 41. Средний выход – 40 г.
 - и) чеснок – 10 г
3. Взвешены по три порции всех блюд без учета веса посуды для возрастной группы воспитанников 11-18 лет:
 - а) суп с клецками на п/п – три порции 762г. Средний выход – 254г;
 - б) пюре картофельное: вес каждой порции – 158г, 150 г, 151г. Средний выход – 153г;
 - в) биточки мясные – 132г, 135, 127г. Средний выход: 131г.
 - г) салат из свеклы – 155г, 143г, 153г. Средний выход –150 г.
 - д) компот: во всех стаканах – 200г

е) свежие фрукты – 1 шт.

ж) хлеб пшеничный – 73, 67, 71. Средний выход – 70г,

з) хлеб ржаной – 64, 61, 58. Средний выход – 61 г.

и) чеснок – 10 г

Блюда приготовлены в соответствии с технологией приготовления. Внешний вид блюд и вкусовые качества удовлетворительные. Санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительны.

Вывод: нормы выдачи готовой продукции соответствуют нормам питания и 10-дневному циклическому меню ГКОУ школы-интерната №2 г. Армавира.

Замдиректора по ВР

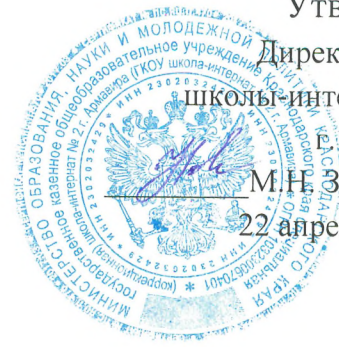
Даньшина Н.В.

Дежурный воспитатель

Важливцева Л.Н.

Ст. медсестра

Сердюк Е.В.



Утверждено
Директор ГКОУ
школы-интерната №2
г. Армавира
М.Н. Зинковская
22 апреля 2022 г.

АКТ

о проверке норм выдачи готовых блюд, соблюдения технологии приготовления пищи в столовой ГКОУ школы-интерната №2 г. Армавира

от 22 апреля 2022 года

Время: 13.55

Комиссия в составе замдиректора по ВР Данышиной Н.В, ст. медсестры Сердюк Е.В, председателя родительского комитета Мкртумян А.М. проверила санитарное состояние пищеблока, столовой, нормы выдачи готовых блюд, соблюдения технологии приготовления пищи. В результате проверки было установлено:

1. На момент проверки вся приготовленная пища выдана на столы. Посуда, в которой готовилась пища, пустая.
2. Взвешены по три порции всех блюд без учета веса посуды для возрастной группы воспитанников 7-11 лет:
 - ✓ Рассольник домашний со сметаной – три порции 620 г. Средний выход – 206,6 г;
 - ✓ гуляш из отварной говядины – 103г, 108, 97г. Средний выход: 102,6 г.
 - ✓ макароны отварные со сливочным маслом: 153г, 142г, 158г. Средний выход – 151г;
 - ✓ нарезка из овощей – 155г, 157г, 148г. Средний выход – 153 г.
 - ✓ хлеб ржаной – 42г, 44, 38 г. Средний выход – 41 г.
 - ✓ хлеб пшеничный – 55г, 45г, 52г. Средний выход – 51 г.
 - ✓ компот из сухофруктов: во всех стаканах – 200 г
 - ✓ чеснок – 10 г.
3. Взвешены по три порции всех блюд без учета веса посуды для возрастной группы воспитанников 11-18 лет:
 - ✓ Рассольник домашний со сметаной – пять порций 1248 г. Средний выход – 249,6 г;
 - ✓ гуляш из отварной говядины – 135г, 124, 131г. Средний выход: 130г.
 - ✓ макароны отварные со сливочным маслом: вес каждой порции – 205г, 198г, 198г. Средний выход – 200г;

- ✓ нарезка из овощей – 152г, 157г, 146г. Средний выход – 151,6 г.
- ✓ компот из сухофруктов: во всех стаканах – 200 г
- ✓ хлеб ржаной – 65г, 60, 58 г. Средний выход – 61 г.
- ✓ хлеб пшеничный – 70г, 65г, 72г. Средний выход – 69 г.
- ✓ чеснок – 10 г.

4. Блюда приготовлены в соответствии с технологией приготовления. Внешний вид блюд и вкусовые качества удовлетворительные.

5. Санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительны.

Вывод: нормы выдачи готовой продукции соответствуют нормам питания и 10-дневному циклическому меню ГКОУ школы-интерната №2 г. Армавира.

Замдиректора по ВР



Даньшина Н.В.

Ст. медсестра



Сердюк Е.В.

Председатель

родительского комитета



Мкртумян А.М.



Утверждено
Директор ГКОУ
школы-интерната №2
г. Армавира
М.Н. Зинковская
«13» мая 2022 г.

Акт

о проверке норм выдачи готовых блюд, соблюдения технологии приготовления пищи в столовой ГКОУ школы-интерната №2 г. Армавира

от 13 мая 2022 года

Время: 13.55

Комиссия в составе зам. директора по ВР Даньшиной Н.В. дежурного воспитателя Важливцевой Л.Н., ст. медсестры Сердюк Е. В. проверила санитарное состояние пищеблока, столовой, нормы выдачи готовых блюд, соблюдения технологии приготовления пищи. В результате проверки было установлено:

1. На момент проверки вся приготовленная пища выдана на столы. Посуда, в которой готовилась пища, пустая.
2. Взвешены по три порции всех блюд без учета веса посуды для возрастной группы воспитанников 7-11 лет:
 - а) Суп с клецками на п/п – три порции 612г. Средний выход – 204г;
 - б) пюре картофельное: вес каждой порции – 105г, 97 г, 101г. Средний выход – 101г;
 - в) биточки мясные – 115г, 111, 107г. Средний выход: 111г.
 - г) салат из свеклы – 140г, 155г, 153г. Средний выход – 149 г.
 - д) компот: во всех стаканах – 200г
 - е) свежие фрукты – 1 шт.
 - ж) хлеб пшеничный – 52, 55, 48. Средний выход – 52г,
 - з) хлеб ржаной – 40, 39, 41. Средний выход – 40 г.
 - и) чеснок – 10 г
3. Взвешены по три порции всех блюд без учета веса посуды для возрастной группы воспитанников 11-18 лет:
 - а) суп с клецками на п/п – три порции 762г. Средний выход – 254г;
 - б) пюре картофельное: вес каждой порции – 158г, 150 г, 151г. Средний выход – 153г;
 - в) биточки мясные – 132г, 135, 127г. Средний выход: 131г.
 - г) салат из свеклы – 155г, 143г, 153г. Средний выход – 150 г.
 - д) компот: во всех стаканах – 200г

е) свежие фрукты – 1 шт.

ж) хлеб пшеничный – 73, 67, 71. Средний выход – 70г,

з) хлеб ржаной – 64, 61, 58. Средний выход – 61 г.

и) чеснок – 10 г

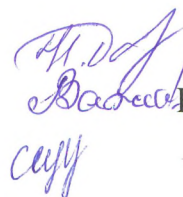
Блюда приготовлены в соответствии с технологией приготовления. Внешний вид блюд и вкусовые качества удовлетворительные. Санитарное состояние пищеблока и столовой удовлетворительны.

Вывод: нормы выдачи готовой продукции соответствуют нормам питания и 10-дневному циклическому меню ГКОУ школы-интерната №2 г. Армавира.

Замдиректора по ВР

Дежурный воспитатель

Ст. медсестра



Даньшина Н.В.

Важливцева Л.Н.

Сердюк Е.В.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575820

Владелец Зинковская Мария Николаевна

Действителен с 26.04.2022 по 26.04.2023