

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
КАЛИНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Привольненская средняя общеобразовательная школа»

238171, РФ, Калининградская область, Черняховский район, п. Привольное, ул. 1-ая Школьная, 1
тел. (840141) 9-22-41, факс (840141) 9-22-69, e-mail privolnoesosh@yandex.ru

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МАОУ «Привольненская СОШ»
от 26 апреля 2024 года

Комиссия в составе:

Савичанская Т.Г. - учитель

Родительская общественность:

Савенкова А.М. - родитель 3 класса

Андреева Л.А. - родитель 2 класса

Кожунова А.Н. - родитель 7 класса

составили настоящий акт в том, что 26 апреля 2024 года в 12.20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой

Время проверки: 12-20 час. (4 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Питание в школе организовано сторонней организацией ООО «КОМБИНАТ ПИТАНИЯ», согласно заключенного договора на организацию питания.

1) Школьной столовой на 24 апреля было предложено:

Для категории детей с ограниченными возможностями здоровья:

- завтрак: пудинг творожный запеченный с ягодным соусом, масло сливочное порционное, яблоко, чай с шиповником, хлеб пшеничный.

- обед: салат из свежей капусты с морковью, суп овощной с зеленым горошком со сметаной на бульоне, жаркое по-домашнему с мясом, компот из яблок, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный.

Для всех остальных обучающихся:

- обед: салат из свежей капусты с морковью, суп овощной с зеленым горошком со сметаной на бульоне, жаркое по-домашнему с мясом, компот из яблок, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный

Меню размещено в столовой и выставлено на школьный сайт, соответствует 20-ти дневному циклическому меню.

Контрольное блюдо представлено.

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд членами комиссии порций при накрытии столов, предназначенных для обучающихся 5-9 классов.

При взвешивании 5 порций салата, полученная масса равнялась 0,510г, 5 порций супа – 1255 г, 5 порций 2-го блюда - 1240 г., объем блюд соответствует норме (выход готового салата – 100г, выход готового 1 блюда – 250г, выход готового второго -250г). Дети съели практически всё, есть отходы супа.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Организация питания: питание детей организовано по графику (размещен на входе в столовую), у входа в столовую размещен санитайзер для обработки рук, для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает, столы чистые, полы чистые. Все классные руководители сопровождают свои классы.

5) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

6) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов, имеется дезинфицирующие средства, персонал пищеблока имеет спец.одежду, работают в масках и перчатках.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании, об обязательном употреблении жидкой горячей пищи (супов).

С актом комиссии ознакомлена:

повар: Шкутина С.И.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Савичанская Т.Г.

Савенкова А.М.

Андреева Л.А.

Кожунова А.Н.