

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 20 ноября 2024 года

Комиссия в составе:

Савичанская Т.Г., зам. директора школы

Родительская общественность:

Молчанова М.П., родитель 2 класса

Савенкова А.М. - родитель 4 класса

составили настоящий акт в том, что 20 ноября 2024 года в 10.25 была проведена проверка качества питания в школьной столовой

Время проверки: 10-25 час. (2 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 20 ноября было предложено:

Для категории детей с ограниченными возможностями здоровья:

- завтрак: омлет с кукурузой, кофейный напиток с молоком, хлеб пшеничный, яблоко

- обед: салат из свежей капусты с кукурузой и морковью, борщ со свежей капустой с картофелем и сметаной на бульоне, тефтели куриная в соусе, картофельное пюре с маслом, кисель фруктово-ягодный, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный.

Для всех остальных обучающихся:

- обед: салат из свежей капусты с кукурузой и морковью, борщ со свежей капустой с картофелем и сметаной на бульоне, тефтели куриная в соусе, картофельное пюре с маслом, кисель фруктово-ягодный, 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 1-4 классов.

При взвешивании 5 порций салата, полученная масса равнялась 308г, 5 порций супа - 1050 г, 5 порций второго блюда - 1205 г., объем блюд соответствует норме (выход готового салата - 60г, выход готового первого блюда - 200г, выход готового второго блюда-240г). Дети съели более половины предложенных блюд.

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.

С актом комиссии ознакомлена:

повар: Шкутина С.И.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Савичанская Т.Г., зам.директора школы

Молчанова М.П., родитель 2 класса

Савенкова А.М., родитель 4 класса