

**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 24 апреля 2025 года**

Комиссия в составе:

Савичанская Т.Г., зам. директора школы

Родительская общественность:

Андреева Л.А., родитель 3 класса

Савенкова А.М., - родитель 4 класса

составили настоящий акт в том, что 24 апреля 2025 года в 12.10 была проведена проверка качества питания в школьной столовой

Время проверки: 12-10 час. (4 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

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

Школьной столовой на 24 апреля было предложено:

Для категории детей с ограниченными возможностями здоровья:

- завтрак : Котлета мясная запеченная в соусе, подгарнировка из сырых овощей, макароны отварные с маслом, чай с сахаром, хлеб пшеничный.

- обед: винегрет овощной, щи из свежей капусты с картофелем и сметаной на бульоне, плов с курицей, компот из ягод, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный.

Для всех остальных обучающихся:

- обед: винегрет овощной, щи из свежей капусты с картофелем и сметаной на бульоне, плов с курицей, компот из ягод, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный.

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

Контрольное блюдо представлено, вес контрольного блюда соответствует норме. Контрольного взвешивания блюд при накрытии столов не проводилось.

Визуально дети съели большую часть предложенных блюд на обед (плохо ели овощное рагу с мясом), салат и суп съели практически всё.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

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.

Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

Столбы 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

Савенкова А.М., родитель 4 класса

Андреева Л.А., родитель 3 класса