

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 18 марта 2025 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 18 марта 2025 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.

Школьной столовой на 18 марта было предложено:

Для категории детей с ограниченными возможностями здоровья:

- завтрак : Котлета мясная запеченная в соусе, подгарнировка из свежей капусты, каша гречневая с маслом, чай с сахаром, хлеб пшеничный.

- обед: салат Осенний, суп картофельный с вермишелью на бульоне, рагу овощное с мясом, напиток из шиповника, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный.

Для всех остальных обучающихся:

- обед: салат Осенний, суп картофельный с вермишелью на бульоне, рагу овощное с мясом, напиток из шиповника, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный.

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

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

Савенкова А.М., родитель 4 класса

Молчанова М.П., родитель 2 класса