

МОУ «ОСШ им. М.К.Янгеля п. Березняки»
Акт № 2
проверки организации питания в школьной столовой

от «07» октября 2024 года

Общественная комиссия по осуществлению контролю за качеством питания обучающихся в следующем составе:

Романовой В.В. председателя общешкольного родительского комитета, членов родительских комитетов классов 5,9 классов, Коноваловой Н.М. Лучкиной Н.Н., директора школы Рогачевой Е.В. ответственного за организацию питания в школе Федяновой О.В. провели проверку по организации питания школьников.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

В школьной столовой на 7 октября 2024 года было предложено (ОВЗ с 7-11 лет, ОВЗ с 12 лет и за родительскую плату): завтрак – запеканка творожная, хлеб пшеничный, чай с сахаром, зефир. Обед – рассольник С-П со сметаной, макаронные изделия отварные, тефтели с рисом, компот из сухофруктов, салат из свежей капусты, хлеб пшеничный

1-4 кл (7-11 лет) завтрак - макаронные изделия отварные, тефтели с рисом, компот из сухофруктов, салат из свежей капусты, хлеб пшеничный

Обед для льготной категории (мн.м/о семьи) рассольник С-П со сметаной, макаронные изделия отварные, тефтели с рисом, компот из сухофруктов, салат из свежей капусты, хлеб пшеничный

Меню утвержденное директором школы и вывешено на видное место. Отмечено, что выданная готовая продукция соответствует меню. Проведено контрольное взвешивание и взяты пробы готовой продукции. Порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, и дополнительного наблюдения обед нравится детям, пища теплая. Молоко школьники выпивают полностью. Порции съедают учащимися практически все. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы)

При входе в столовую все дети моют руки.

Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые.

Во время приема пищи присутствуют классные руководители. В обеденном зале чисто, уютно, на каждом столе салфетки.

После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием дезинфицированного средства.

Выводы и предложения: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Комиссия: Рогачева Рогачева Е.В. Федянова Федянова О.В.
Романова Романова В.В. Лучкина Лучкина Н.Н.
Коновалова Коновалова Н.М.

