

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Новостроевская средняя общеобразовательная школа»
238135, Калининградская область, Озерский район, пос. Новостроево, ул.
Школьная, 2

Тел./факс: 8-(40142)-7-32-17

Акт
проверки организации питания в школьной столовой
от 19 февраля 2025 года

Комиссия в составе: Асатрян М.О. ответственная за питание, Галий Н.М. заведующая столовой;

Родительская общественность:

Ершова Н.Б., родитель 3а класса, Краус З.Т., родитель 7б класса составили настоящий акт в том, что 19 февраля 2025 года в 12.10 была проведена проверка качества питания в столовой.

Время проверки: 12.10 час. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

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

Школьной столовой на 19 февраля было предложено:

Для категории детей с ограниченными возможностями здоровья:

- завтрак: омлет с кукурузой, кофейный напиток с молоком, хлеб пшеничный, фрукты свежие по сезону.

- обед: салат из свежей капусты с морковью, борщ со свежей капустой с картофелем и сметаной на бульоне, тефтеля куриная в соусе, картофельное пюре с маслом, сок фруктовый разливной в ассортименте, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный.

Для всех остальных обучающихся:

- обед: салат из свежей капусты с морковью, борщ со свежей капустой с картофелем и сметаной на бульоне, тефтеля куриная в соусе, картофельное пюре с маслом, сок фруктовый разливной в ассортименте, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный.

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

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд членами комиссии порций при накрытии столов, предназначенных для обучающихся 1-4 классов.

При взвешивании 3 порций салата, полученная масса равнялась 0,180 г, 3 порций супа - 0,600 г, 3 порций 2-го блюда - 0,720 г., объем блюд соответствует норме (выход готового салата - 60 г, выход готового 1 блюда — 200 г, выход готового второго с тефтелей - 240 г). Дети съели больше половины предложенных блюд.

Члены комиссии отметили, что порции соответствует возрастной потребности детей, блюда приготовлены вкусно.

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, посадочные места 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.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Комиссия в составе:

А.М.С.
Ершова
Краус

Асатрян М.О.

Ершова Н.Б.

Краус З.Т.

С актом комиссии ознакомлены:

Галий

Галий Н.М. заведующая столовой