

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 21 марта 2025 года

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

Родительская общественность: Фёдоров В.А., родитель 9а класса, составили настоящий акт в том, что 21 марта 2025 года в 12.10 была проведена проверка качества питания в школьной 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 21 февраля было предложено:

Для категории детей с ограниченными возможностями здоровья:

- завтрак: запеканка из творога с кисельным ягодным соусом, хлеб пшеничный, чай заварной с сахаром, фрукты свежие по сезону.

- обед: салат из свеклы с маслом, щи из свежей капусты с картофелем и сметаной на бульоне, жаркое по-домашнему с мясом, комплект из яблок, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный.

Для всех остальных обучающихся:

- обед: салат из свеклы с маслом, щи из свежей капусты с картофелем и сметаной на бульоне, жаркое по-домашнему с мясом, комплект из яблок, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный.

Меню размещено в столовой и выставлено на школьный сайт, соответствует 20-ти дневному циклическому 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 щи - 0,600 г, 3 порций 2-го блюда - 0,600 г., объем блюд соответствует норме (выход готового салата - 60 г, выход готового 1 блюда — 200 г, выход готового второго с мясом - 200 г). Дети съели больше половины предложенных блюд.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд членами комиссии порций при накрытии столов, предназначенных для обучающихся 5-11 классов.

При взвешивании 3 порций салата, полученная масса равнялась 0,300 г, 3 порций щи - 0,750 г, 3 порций 2-го блюда - 0,750 г., объем блюд соответствует норме (выход готового салата - 100 г, выход готового 1 блюда — 250 г, выход готового второго с мясом - 250 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.

Стол чистый вытерт, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов, имеются дезинфицирующие средства, персонал пищеблока имеет спец. одежду, работают в масках и перчатках.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном, полноценном и здоровом питании.

Комиссия в составе:



Асатрян М.О.

Фёдоров В.А. 

С актом комиссии ознакомлены:



Галий Н.М. заведующая столовой