

МОУО – Управление образованием Тавдинского городского округа Свердловской области
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение –
средняя общеобразовательная школа № 2

623950 Свердловская обл., г.Тавда, К. Маркса, 13, тел. 3-00-18, 3-00-06, e-mail: School2tavda@gmail.com

АКТ №1

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 17. 01.2024 года

Комиссия по контролю за питанием в составе: Отрадных С.И.- председатель, Братышева Т.М. – ответственный за питание, Кривых Т.П.- воспитатель мариинского образования, Косенкова С.Ю.- член родительского комитета, Коленкина С.В.- учитель биологии, Ерофеев А.В. - секретарь составили настоящий акт в том, что 17 января 2024 года в 8.40 была проведена проверка качества питания в школьной столовой старших классов.

Время проверки: 10:25- 10:40 час. (3 перемена)

В ходе проверки выявлено:

- Школьной столовой на 17 января было предложено: на завтрак макароны с овощами (200), колбаски куриные с соусом (100/50), напиток из чернослива (200), свежие овощи порционно(60), хлеб пшеничный (60) хлеб ржано-пшеничный (30)
На обед: салат из сборных овощей (100), борщ с фасолью и картофелем (250/10), котлета из говядины (130), рис отварной (180), компот из свежих плодов (200), хлеб пшеничный (30), хлеб ржано-пшеничный (60)

Для детей ОВЗ:

- На завтрак: макароны с овощами (200), колбаски куриные с соусом (100/50), напиток из чернослива (200), свежие овощи порционно(60), хлеб пшеничный (60) хлеб ржано-пшеничный (30)
- На обед: салат из сборных овощей (100), борщ с фасолью и картофелем (250/10), котлета из говядины (130), рис отварной (180), компот из свежих плодов (200), хлеб пшеничный (30), хлеб ржано-пшеничный (60)

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высокие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей столовой и школьным фельдшером, проводится бракераж готовой продукции.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

Меню соответствует рациону питания.

Организация питания: у входа в столовую стоят: Братышева Т.М.- ответственный за питание, классные руководители и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Столбы чисто вытерты, на каждом столе имеются салфетки, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.

Обеденные столы накрывают сотрудники столовой.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся.

Дежурному классу и классному руководителю строго придерживаться графика посещения столовой классами, дабы избежать столпотворения в обеденном зале.

С актом комиссия ознакомлена :

Старший повар: Белова И.В.

Отрадных С.И.- председатель

Братышева Т.М – ответственный за питание

Коленкина С.В. – учитель биологии

Кривых Т.П.- воспитатель мариинского класса