

МОУО – Управление образованием Тавдинского городского округа Свердловской области
Муниципальное автономное 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 №5

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 24.11.2023 года

Комиссия по контролю за питанием в составе: Отрадных С.И.- председатель, Бурдукова Ю.Н.- школьный фельдшер, Братышева Т.М. – ответственный за питание, Кривых Т.П.- воспитатель мариинского образования, Шаманова С.В.- член родительского комитета, Коленкина С.В.- учитель биологии, Ерофеенко А.В. - секретарь

составили настоящий акт в том, что 24 ноября 2023 года в 8.40 была проведена проверка качества питания в школьной столовой старших классов.

Время проверки: 8:40- 8:55 час. (1 перемена)

В ходе проверки выявлено:

- Школьной столовой на 24 ноября было предложено: на завтрак салат Розовый (60), азу из говядины с картофелем(300), чай с сахаром, лимоном (200/2), хлеб пшеничный (50), фрукты свежие(120)
На обед: салат из моркови (100), суп картофельный с рыбой(250), каша рассыпчатая перловая (200), фрикадельки мясные с соусом (130/10), напиток из брусники (200), хлеб пшеничный (30). хлеб ржаной (60)
- Для детей ОВЗ:
- На завтрак: салат Розовый (60), азу из говядины с картофелем(300), чай с сахаром, лимоном (200/2), хлеб пшеничный (50), фрукты свежие(120)
- На обед: салат из моркови (100), суп картофельный с рыбой(250), каша рассыпчатая перловая (200), фрикадельки мясные с соусом (130/10), напиток из брусники (200), хлеб пшеничный (30). хлеб ржаной (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.

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.

Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

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

Бурдукова Ю.Н.- школьный фельдшер

Братышева Т.М – ответственный за питание

Коленкина С.В. – учитель биологии

Кривых Т.П.- воспитатель мариинского класса
Косенкова С.Ю.- член родительского комитета
Секретарь – Ерофеенко А.В.