

**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 №2

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 04.10.2023 года

Комиссия по контролю за питанием в составе: Отрядных С.И.- председатель, Бурдукова Ю.Н.- школьный фельдшер, Супраненок С.С.- ответственная за питание, Ерофеев А.В - секретарь Шелест А.И.- член родительского комитета.

составили настоящий акт в том, что 4 октября 2023 года в 09.35 была проведена проверка качества питания в школьной столовой начальных классов.

Время проверки: 09.35 – 09.55 час. (2 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

- Школьной столовой на 4 октября было предложено: (на завтрак) картофельное пюре с красным основным соусом (150/50), котлета (90), винегрет овощной (70), хлеб пшеничный (38), напиток витаминный из шиповника (200)
- На обед: Щи из свежей капусты со сметаной (250/10), рыба тушеная в томате с овощами (90/50), макаронные изделия отварные с маслом(150/5), хлеб пшеничный (76), компот из изюма (200)
- Для детей ОВЗ меню на сумму 156 рублей:
- (на завтрак) (на завтрак) картофельное пюре с красным основным соусом (150/50), котлета (90), винегрет овощной (70), хлеб пшеничный (38), напиток витаминный из шиповника (200)
- На обед: Щи из свежей капусты со сметаной (250/10), рыба тушеная в томате с овощами (90/50), макаронные изделия отварные с маслом(150/5), хлеб пшеничный (76), компот из изюма (200)

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании порции соответствуют норме.

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.

Охват питания обучающихся- 100%

В момент проверки количество питающихся- 73 человека.

Организация питания: у входа в столовую в начальной школе стоят: школьный фельдшер Бурдукова Ю.Н, Супраненок С.С – ответственный за питание 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.

С актом комиссии ознакомлена :

Старший повар: Чернышова Е.Н.

Отрядных С.И.- председатель

Бурдукова Ю.Н.- школьный фельдшер

Шелест А.И.- член родительского комитета

Супраненок С.С.- ответственная за питание

Секретарь: Ерофеев А.В.