

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 06.09.2024 года

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

составили настоящий акт в том, что 6 сентября 2024 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 6 сентября было предложено: на завтрак: салат из свежих огурцов и помидор/зелень (100/2), тефтели рыбные с соусом (100/50), картофельное пюре (180), хлеб пшеничный (76), напиток Витошка (200)
- На обед: щи из свежей капусты со сметаной (250/10), тефтели из говядины с рисом и соусом (100/30), капуста тушеная (180), хлеб пшеничный (38), хлеб ржано-пшеничный (38), чай с сахаром (200/5)
- Для детей ОВЗ:
- На завтрак: салат из свежих огурцов и помидор/зелень (100/2), тефтели рыбные с соусом (100/50), картофельное пюре (180), хлеб пшеничный (76), напиток Витошка (200)
- На обед: щи из свежей капусты со сметаной (250/10), тефтели из говядины с рисом и соусом (100/30), капуста тушеная (180), хлеб пшеничный (38), хлеб ржано-пшеничный (38), чай с сахаром (200/5)

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. Мен. соответствует рациону питания.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

Организация питания: у входа в столовую стоят: Кабак О.С.- 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

Кабак О.С. – ответственный за питание

Коленкина С.В. – учитель биологии

Кривых Т.П.- воспитатель мариинского класса

Козигон Е.А.- член родительского комитета

Секретарь: Ерофеев А.В.