

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 05.09.2024года

Комиссия по контролю за питанием в составе: Отрадных С.И.- председатель, Бурдукова Ю.Н.- школьный фельдшер, Кабак О.С.- ответственная за питание, Магамурова Н.А.- член родительского комитета. Ерофеев А.В. - секретарь составили настоящий акт в том, что 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 5 сентября было предложено: на завтрак: каша гречневая рассыпчатая, котлета Детская с соусом красным основным (270), компот из кураги (200), хлеб пшеничный (38), салат Здоровье/зелень (61)
- На обед: суп картофельный с макаронными изделиями/зелень (252), биточки или котлеты рубленые из птицы (90), овощное рагу (150), чай с сахаром (205), хлеб пшеничный (38), хлеб ржано- пшеничный (38)
- Для детей ОВЗ:
- на завтрак : каша гречневая рассыпчатая, котлета Детская с соусом красным основным (270), компот из кураги (200), хлеб пшеничный (38), салат Здоровье/зелень (61)
- На обед: суп картофельный с макаронными изделиями/зелень (252), биточки или котлеты рубленые из птицы (90), овощное рагу (150), чай с сахаром (205), хлеб пшеничный (38), хлеб ржано- пшеничный (38)

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании порции соответствуют норме. Меню соответствует рациону питания.

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 – школьный фельдшер, Кабак О.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.

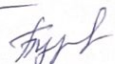
ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

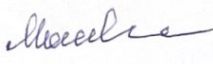
Классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся.


С актом комиссии ознакомлена :

Старший повар:

Отрадных С.И.- председатель 

Бурдукова Ю.Н.- школьный фельдшер 

Магамурова Н.А. - член родительского комитета 

Кабак О.С.- ответственная за питание 

Ерофеев А.В. - секретарь 