

Акт

проверки питания обучающихся ГБОУ ООШ с.Купино

от 15 апреля 2025 года.

Комиссия в составе:

Члены родительского контроля:

Полковенко Вера Петровна, родитель обучающихся 1 и 3 классов, тел: 89277524869,

Гаврилова Лидия Геннадьевна, родитель обучающегося 9 класса, тел: 89879261984.;

Князькина Людмила Геннадьевна, родитель обучающегося 8 класса, тел: 8 9879487513,

Гуренкова Татьяна Александровна, заведующий хозяйством, тел: 89874340260,

Составили настоящий акт о том, что 15 апреля 2025 года была произведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 08-40 – 1 большая перемена

В ходе проверки выявлено:

Администрацией школы организовано **питание на платной и бесплатной основе**, по графику, с учетом возрастных групп учащихся. (7-11 лет, 12-17 лет), питание осуществляется по сезонному 10-ти дневному меню, утвержденному ООО «Орфей»; меню ежедневно вывешивается в столовой школы до начала 1 урока.

15 апреля было предложено меню: завтрак: Кукуруза консервированная, гуляш из куриного филе, каша гречневая, хлеб пшеничный, чай с сахаром и лимоном.

- 1) Было проведено контрольное взвешивание порций и дегустация членами комиссии предложенных блюд.
- 2) Взвешенная порция гуляша составила 100 гр. (выход по меню 100 гр.), гречневой каши 150гр. (выход по меню 150гр), хлеба-30 гр., чая -207 гр.
- 3) Пробы хранятся в холодильнике, закрыты крышками, промаркированы.
- 4) Температурный режим в холодильниках поддерживается (3-7 градусов)
- 5) Ежедневно проводится дезинфекционная обработка посуды, поверхностей (столы, стулья, ручки дверей, санитарное оборудование).

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества соответствуют норме, меню разнообразно. Качество обработки соответствует предъявляемым требованиям: порции соответствуют возрастной потребности детей. Пища теплая.

- 6) Проверены личные медицинские книжки работников столовой, медицинский осмотр пройден, работники здоровы.

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные. Дежурный учитель обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки, обрабатывать гелем для дезинфекции рук. Для мытья рук имеются 4 раковины, жидкое мыло, рукосушитель. В обеденном зале для каждого класса накрывают отдельные столы, посадочных мест достаточно. Все классные руководители сопровождают свои классы.

При посещении пищеблока комиссия нарушений не выявила. Столы чисто вытерты, тарелки и бокалы чистые, посуда без сколов, ложки чистые. Предложения: рекомендуется чаще использовать творог, фрукты.

С актом комиссии ознакомлена: 15/04 Захар повар: Захарова А.П.
дата подпись

Комиссия в составе с актом ознакомлена:

Члены родительского контроля:

<u>15.04.2025</u>	<u>Юоч</u>
<u>15.04.25</u>	<u>Гаври</u>
<u>15.04.25</u>	<u>Князь</u>
<u>15.04.25</u>	<u>Гур</u>

Полковенко В.П.

Гаврилова Л.Г.

Князькина Л.Г.

Гуренкова Т.А.