

Акт

проверки питания обучающихся ГБОУ ООШ с.Купино

от 14 апреля 2022 года.

Комиссия в составе:

Члены родительского контроля:

Медведева Ирина Сергеевна, родитель обучающихся 1 и 8 классов, тел: 89276515672,

Гаврилова Лидия Геннадьевна, родитель обучающегося 6 класса, тел: 89879261984.;

Князькина Людмила Геннадьевна, родитель обучающегося 5 класса, тел: 89879487513,

Гуренкова Татьяна Александровна, заведующий хозяйством, тел: 89874340260,

Составили настоящий акт о том, что 14 апреля 2022 года была произведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11-10 – 2 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»; питание осуществляется в собственной столовой, меню ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока.

14 апреля было предложено меню: обед: суп картофельный с бобовыми (горох), котлеты из птиц(филе кур),соус красный основной, картофельное пюре, хлеб пшеничный, чай с сахаром и лимоном. Сок яблочный (витаминизация для обучающихся с ОВЗ). Питание на данный день в обед получили: обучающиеся с ОВЗ – 10 человек, 5- 9 классы – 29 человек.

- 25) Было проведено контрольное взвешивание порций и дегустация членами комиссии предложенных блюд.
- 26) Взвешенная порция супа составила 250 гр. (выход по меню 250 гр.), картофельное пюре с котлетой – 220 гр., хлеба-30 гр., чая – 200 г, что соответствует нормам.
- 27) Пробы хранятся в холодильнике, закрыты крышками, промаркированы.
- 28) Температурный режим в холодильниках поддерживается (6-градусов)
- 29) Ежедневно по графику 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.

30) Проверена личная медицинская книжка повара: медицинский осмотр пройден, работник здоров.

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 детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

При посещении пищеблока комиссия нарушений не выявила.

Столбы чисто вытерты, тарелки и бокалы чистые, посуда без сколов, ложки чистые.

Предложения: рекомендуется чаще использовать свежие фрукты, творог.

С актом комиссии ознакомлена: 14.04.22 Захар повар: Захарова А.П.
дата подпись

Комиссия в составе с актом ознакомлена:

Члены родительского контроля:

| | | |
|-----------------|-----------------------|----------------|
| <u>14.04.22</u> | <u>Медведева И.С.</u> | Медведева И.С. |
| <u>14.04.22</u> | <u>Гаврилова Л.Г.</u> | Гаврилова Л.Г. |
| <u>14.04.22</u> | <u>Князькина Л.Г.</u> | Князькина Л.Г. |
| <u>14.04.22</u> | <u>Гуренкова Т.А.</u> | Гуренкова Т.А. |