

Акт

проверки питания обучающихся ГБОУ ООШ с.Купино

от 10 сентября 2025 года.

Комиссия в составе:

Члены родительского контроля:

Полковенко Вера Петровна, родитель обучающихся 2 и 4 классов, тел: 89277524869,

Гаврилова Лидия Геннадьевна, родитель обучающегося 1 класса, тел: 89879261984,;

Шадрина Елена Константиновна, родитель обучающегося 5 класса, тел: 8 9047456138,

Гуренкова Татьяна Александровна, заведующий хозяйством, тел: 89874340260,

Составили настоящий акт о том, что 10 сентября 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.

10 сентября было предложено меню: завтрак: сосиски отварные с маслом, макаронные изделия отварные, пряники, хлеб пшеничный, чай с сахаром и лимоном.

- 1) Было проведено контрольное взвешивание порций и дегустация членами комиссии предложенных блюд.
- 2) Взвешенная порция сосиски составила 70 гр. (выход по меню 70 гр.), макарон отварных 160гр. (выход по меню 160гр), хлеба-30 гр., пряника – 30 гр., чая с лимоном -207 гр.
- 3) Пробы хранятся в холодильнике, закрыты крышками, промаркированы.
- 4) Температурный режим в холодильниках поддерживается (3-8 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.

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

Предложения: рекомендуется чаще использовать творог, фрукты.

С актом комиссии ознакомлена: 10.09.25 Лезина повар: Лезина Е.В.
дата подпись

Комиссия в составе с актом ознакомлена:

Члены родительского контроля:

<u>10.09.25</u>	<u>Полковенко В.П.</u>	Полковенко В.П.
<u>10.09.2025</u>	<u>Гаврилова Л.Г.</u>	Гаврилова Л.Г.
<u>10/IX-25</u>	<u>Шадрина Е.К.</u>	Шадрина Е.К.
<u>10.09.2025</u>	<u>Гуренкова Т.А.</u>	Гуренкова Т.А.