

Акт

проверки питания обучающихся ГБОУ ООШ с.Купино

от 16 апреля 2023 года.

Комиссия в составе:

Члены родительского контроля:

Медведева Ирина Сергеевна, родитель обучающихся 2 и 9 классов, тел: 89276515672,

Гаврилова Лидия Геннадьевна, родитель обучающегося 7 класса, тел: 89879261984.,

Князькина Людмила Геннадьевна, родитель обучающегося 6 класса, тел: 89879487513,

Гуренкова Татьяна Александровна, заведующий хозяйством, тел: 89874340260,

Составили настоящий акт о том, что 16 апреля 2023 года была произведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11-20 – 2 большая перемена

В ходе проверки выявлено:

Администрацией школы организовано **питание на платной и бесплатной основе**, 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.

16 апреля было предложено меню: обед: салат из белокочанной капусты, суп картофельный с бобовыми (горох) рагу из куриного филе, хлеб пшеничный, компот из свежих плодов. Питание на данный день на обед получили: обучающихся начальной и средней школы - 32 человека, обучающиеся с ОВЗ – 15 человек, Дополнительная витаминизация – сок фруктовый яблочный.

- 44) Было проведено контрольное взвешивание порций и дегустация членами комиссии предложенных блюд.
- 45) Взвешенная порция салата составила 100 гр. (выход по меню 100гр.), супа 250 гр., рагу – 250 гр, хлеба- 43гр., компот– 200г, что соответствует нормам.
- 46) Пробы хранятся в холодильнике, закрыты крышками, промаркированы.
- 47) Температурный режим в холодильниках поддерживается, термометры в наличии.
- 48) Температура и влажность в складах соответствует нормам, гигрометр в наличии.
- 49) 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.

50) Проверены личные медицинские книжки повара и кухонного работника
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.

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

Предложения: рекомендуется чаще использовать творог, рыбу.

С актом комиссии ознакомлена: 16.04.23 Захарова повар: Захарова А.П.
дата подпись

Комиссия в составе с актом ознакомлена:

Члены родительского контроля:

16.04.23

Медведева И.С.

Медведева И.С.

16.04.23

Гаврилова Л.Г.

Гаврилова Л.Г.

16.04.23

Князькина Л.Г.

Князькина Л.Г.

16.04.23

Гуренкова Т.А.

Гуренкова Т.А.