

**Акт**

проверки питания обучающихся ГБОУ ООШ с.Купино  
от 16 декабря 2024 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: 89879487513,

Гуренкова Татьяна Александровна, заведующий хозяйством, тел: 89874340260,

Составили настоящий акт о том, что **16 дека**бря 2024 года была произведена проверка качества питания в школьной столовой.

**Время проверки: 8--30 – 1 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 декабря было предложено меню: завтрак: каша вязкая молочная из рисовой крупы с маслом и сахаром 220 гр., бутерброд с сыром и маслом 40 гр, хлеб пшеничный 30 гр, какао с молоком - 200гр. Витаминизация - сок фруктовый -200 гр. Питание на данный день на завтрак получили: обучающихся начальной и средней школы - 52 человека, среди них обучающиеся начальной школы:27 человек, детей с ОВЗ – 9 человек, дети мобилизованных - 4 человека, многодетных – 8 человек, платных завтрака – 4 человека.

Было проведено контрольное взвешивание порций и дегустация членами комиссии предложенных блюд.

Взвешенная порция каши составила 220 гр., бутерброда 40 гр., хлеба- 32гр., какао– 200 г, что соответствует нормам.

- Пробы хранятся в холодильнике, закрыты крышками, промаркованы.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается, термометры в наличии.
- Температура и влажность в складах соответствует нормам, гигрометры в наличии.
- 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.

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.

Столы чисто вытерты, тарелки и бокалы чистые, посуда без сколов, ложки чистые.  
Предложения: рекомендуется чаще использовать творог, фрукты.

С актом комиссии ознакомлена: 16/12 Захар повар: Захарова А.П.

дата

подпись

### Комиссия в составе с актом ознакомлена:

Члены родительского контроля:

16.12.2024

Федор

Полковенко В.П.

16.12.2024

Гаврил

Гавrilova L.G.

16.12.2024

Князькин

Князькина Л.Г.

16.12.2024

Гуренкова

Гуренкова Т.А.