

Акт

проверки питания обучающихся ГБОУ ООШ с.Купино
от 27 сентября 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 27 сентября 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.

27 сентября было предложено меню: завтрак: каша вязкая молочная из пшена с маслом и сахаром 220 гр., бутерброд с сыром и маслом 50 гр, яйца вареные 40 гр, хлеб пшеничный, чай с сахаром - 200гр. Питание на данный день на завтрак получили: обучающихся начальной и средней школы - 53 человека, среди них обучающиеся начальной школы: 29 человек, детей с ОВЗ – 7 человек, дети мобилизованных - 4 человека, многодетных – 9 человек.

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

Взвешенная порция каши составила 220 гр., бутерброда 50 гр., хлеба- 32гр., чая– 200 г, что соответствует нормам.

- Пробы хранятся в холодильнике, закрыты крышками, промаркированы.
- 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.

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

Предложения: рекомендуется чаще использовать овощные салаты, фрукты.

С актом комиссии ознакомлена: Захар 27/09-24 повар: Захарова А.П.
дата подпись

Комиссия в составе с актом ознакомлена:

Члены родительского контроля:

<u>27.09.2024</u>	<u>[Подпись]</u>	Полковенко В.П.
<u>27.09.2024</u>	<u>[Подпись]</u>	Гаврилова Л.Г.
<u>27.09.24</u>	<u>[Подпись]</u>	Князькина Л.Г.
<u>27.09.24</u>	<u>[Подпись]</u>	Гуренкова Т.А.
<u>27.09.2024</u>	<u>[Подпись]</u>	Шадрина Е.В.