

Акт

· проверки питания обучающихся ГБОУ ООШ с.Купино

от 27 декабря 2022 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 27 декабря 2022 года была произведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 9-30 – 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 декабря было предложено меню: завтрак: котлеты рубленые из куриного филе с соусом, макаронные изделия отварные, хлеб пшеничный, компот из свежих плодов. Питание на данный день на завтрак получили: бесплатные завтраки для обучающихся начальной школы - 29 человек, обучающиеся с ОВЗ – 15 человек, платные завтраки – 6 человек. Дополнительная витаминизация – сок фруктовый яблочный.

- 37) Было проведено контрольное взвешивание порций и дегустация членами комиссии предложенных блюд.
- 38) Взвешенная порция макарон с котлетой и соусом составила 270 гр. (выход по меню 120 г и 150 г 250 гр.), .. хлеба- 43гр.; компот– 200 г, что соответствует нормам.
- 39) Пробы хранятся в холодильнике, закрыты крышками, промаркированы.
- 40) Температурный режим в холодильниках поддерживается, термометры в наличии.
- 41) Температура и влажность в складах соответствует нормам, гигрометр в наличии.
- 42) 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.

43) 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, творог, рыбу.

С актом комиссии ознакомлена: 27.12.22 Захар повар: Захарова А.П.
дата подпись

Комиссия в составе с актом ознакомлена:

Члены родительского контроля:

<u>27.12.23</u>	<u>Медведева И.С.</u>	Медведева И.С.
<u>27.12.23</u>	<u>Гаврилова Л.Г.</u>	Гаврилова Л.Г.
<u>27.12.23</u>	<u>Князькина Л.Г.</u>	Князькина Л.Г.
<u>27/XII/23</u>	<u>Гуренкова Т.А.</u>	Гуренкова Т.А.