

## Акт

проверки организации деятельности школьной столовой (график работы, ежедневное меню, наглядная информация, заполнение заявок классными руководителями), проверка качества питания обучающихся

от 25 сентября 2024 г.

### Комиссия в составе:

Власова И.В.- заместитель директора, руководитель Центра Здоровья  
Абдулкадирова М.Х.- медицинский работник  
Насибуллина Н.В. - учитель (2Б класс)  
Ренкас Л.П. – методист  
Анкудинова Е.И. - родитель (5В и 6Г классов)  
Садовничая Н.С.- родитель (1А и 10А классов)

в рамках общественного контроля проверила соответствие рациона питания согласно утвержденному меню, качество готовой продукции (выход готовых блюд, их вкусовые качества), график питания обучающихся, изучила наглядную информацию.

В ходе проверки выявлено:

1. В школьной столовой функционирует несколько санитарно-гигиенических зон для мытья рук: раковины с теплой водой, дозаторы с жидким мылом, электрополотенца.
2. Внешний вид столовой произвел хорошее впечатление: полы чистые, сухие, столы и скамейки чистые, помещение хорошо освещено. Уборка зала производится после каждого приема пищи.
3. Столовая обеспечена достаточным количеством посуды и столовых приборов. Посуда чистая, без сколов.
4. Внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует санитарным нормам.
5. В обеденном зале число посадочных мест соответствует количеству питающихся.
6. Перед приемом пищи обучающиеся обязательно моют руки.
7. Учащиеся посещают столовую согласно утвержденному графику питания.
8. Сервировка и накрытие столов производится перед приходом обучающихся, что способствует сохранению качества пищи.
9. Обучающиеся питаются организованно в соответствии с поданными заявками. Классные руководители сопровождают свои классы и контролируют прием пищи.
10. Меню на день проверки соответствует двухнедельному циклическому меню. Ежедневное меню расположено на стенде в обеденном зале (меню прилагается).
11. Проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд членами комиссии. Установлено, что полностью соблюдены требования санитарных правил по массе пропорций блюд их пищевой и энергетической ценности. Качество пищи соответствует внешнему виду.
12. Документация по контролю организации питания ведется регулярно, осуществляется контроль выхода порционных блюд, что подтверждается соответствующими записями в журналах.


### Выводы и предложения:


Организация питания детей в норме. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.


Предложить родителям и классным руководителям проводить беседы с детьми о вкусной и здоровой пище и правилах личной гигиены.


С актом комиссии ознакомлена:  Л.Р. Габдрафикова, заведующая производством

С актом ознакомлены:

Власова И.В. 

Абдулкадирова М.Х. 

Насибуллина Н.В. 

Ренкас Л.П. 

Анкудинова Е.И. 

Садовничая Н.С. 

## **Приложение к пункту 9.**

**Меню на 25.09.2024г.**

### **Завтрак.**

Нагетсы "Детские"- 100 г  
Каша гречневая рассыпчатая с овощами – 160 г  
Напиток "Снежок"- 200 г  
Пшеничный – 40 г  
Ржано-пшеничный (Жито) – 40 г  
Фрукты свежие – 100 г

### **Обед.**

Закуска из припущенных овощей – 100 г  
Борщ с капустой и картофелем, сметаной и мясом – 200 г  
Печень тушеная в соусе – 100 г  
Макаронные изделия отварные – 150 г  
Кисель с витаминами "Витошка" – 200 г  
Пшеничный – 50 г  
Ржано-пшеничный (Жито) – 50 г