

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
МО «Озерский муниципальный округ Калининградской области»
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа
поселка Ново-Гурьевское»
238141, Калининградская область, Озерский район,
п. Ново - Гурьевское, ул. Гурьевская, 7Б7Г
тел./факс 8-401-42-9-72-45, e-mail: n-gurevskoe@mail.ru

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МАОУ ООШ п. Ново-Гурьевское
от 10 января 2024 года

Комиссия в составе: Саун Л.К. ответственный за питание;

Родительская общественность:

Бондарчук Э.В., родитель 3 класса Дмитриева О.А., родитель, 5 класса

составили настоящий акт в том, что 10 января 2024 года в 11.10 была проведена проверка качества питания в школьной столовой

Время проверки: 11.10 час. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Питание в школе организовано сторонней организацией ООО «ЛАНЧ», согласно заключенного договора на организацию питания.

1) Школьной столовой на 10 января было предложено:

Для категории детей с ограниченными возможностями здоровья:

- завтрак: омлет с сыром, хлеб пшеничный, какао с молоком, фрукты свежие по сезону.

- обед: салат овощной с яблоками, суп картофельный с вермишелью на бульоне, котлета рыбная, запеченная в белом соусе, картофельное пюре с маслом, сок фруктовый разливной в ассортименте, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный.

Для всех остальных обучающихся:

- обед: салат овощной с яблоками, суп картофельный с вермишелью на бульоне, котлета рыбная, запеченная в белом соусе, картофельное пюре с маслом, сок фруктовый разливной в ассортименте, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный.

Меню размещено в столовой и выставлено на школьный сайт, соответствует 20-ти дневному цикличному меню. Контрольное блюдо представлено.

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд членами комиссии порций при накрытии столов, предназначенных для обучающихся 1-4 классов.

При взвешивании 3 порций салата, полученная масса равнялась 0,180 г, 3 порций супа - 0,600 г, 3 порций 2-го блюда - 0,720 г., объем блюд соответствует норме (выход готового салата - 60 г, выход готового 1 блюда - 200г, выход готового второго с котлетой - 240 г). Дети съели более половины предложенных блюд.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей, блюда приготовлены вкусно.

4) Организация питания: питание детей организовано по графику (размещен на входе в столовую), у входа в столовую размещен санитайзер для обработки рук, для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом.

Сушат руки при помощи электросушилки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает, столы чистые, полы чистые.

Все классные руководители сопровождают свои классы.

5) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

6) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов, имеется дезинфицирующие средства, персонал пищеблока имеет спец. одежду, работают в масках и перчатках.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседа о правильном питании.

С актом комиссии ознакомлена: Квитко повар: Квитко Т.А.

Комиссия в составе с аистом ознакомлены:

Саун Л.К. Саун

Бондарчук Э.В. Бондарчук

Дмитриева О.А. Дмитриева