

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию
МОУ «Рабитицкая НОШ»

от 21.01. 2023 года

Комиссия в составе: Федуловой О.Н. – родитель 2 класса, Кондратьева Л.Ю.- родитель 4 класса, Медведевой С.В. директора школы, заместителя директора по УВР Алексеенко Е.В. составили настоящий акт в том, что 21.01. 2023 года в 12.40 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 9-40 час. (1 и 3 перемена). В ходе проверки выявлено: Школьной столовой на 21.01. было предложено завтрак каша вязкая пшеничная с маслом, какао с молоком, бутерброд с сыром и маслом сливочным. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При взвешивании 3 порций каши и 3 порции и супа картофельного с перловкой и рыбой, полученная масса равнялась 750г. каши и 750 г. супа, что соответствует норме (выход готовой каши – 250г. выход готового супа-250г). При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей и выданы в полном объеме.

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: взрослые- учителя, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковин с жидким мылом, висят таблицы с рисунком «Правила мытья рук». Сушат руки при помощи разовых бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает, дети сидят за столом по 6 человек, с торцов каждой стороны стола. За каждым классом закреплен стол с табличкой цифры класса. Завтрак после первого урока, молочная перемена после второго урока. Обед после четвертого урока. Все классные руководители сопровождают свои классы.

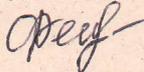
Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено, столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности и отдельные емкости для мытья столов, посуда чистая и без сколов. Родителям было предложено снять пробу с первого и второго блюда на выбор. Повар показала как используется специальный термометр для использования данных температурного режима блюда перед выдачей детям.

Члены комиссии отметили, что в школьной столовой хорошая мебель (столы и табуреты)

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании чаще посещать школьную столовую.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Федулова О.Н. 

Кондратьева Л.Ю. 

Медведева С.В. директор школы 

Зам.директора по УВР Алексеенко Е.В. 