

**Акт
проверки школьной столовой комиссией по питанию.**

15.10.2024 года

Комиссия в составе:

1. Глазкова Н.М. (председатель родительского совета, представитель 11 класса);
2. Некрасова Е.А. (член родительского совета, представитель 6А класса);
3. Божко Е.В. (член родительского совета, представитель 1В класса).

Представители школы:

1. Сударева Е.В. (социальный педагог);
2. Колодяжная Л.Л. (заместитель директора по административно-хозяйственной деятельности).

Время проверки: с 12 час. 00 мин. На перемене, длительностью 30 минут, организовано питание для обучающихся 3-х третьих и 3-х четвертых классов в два потока.

В ходе проверки выявлено:

В школьной столовой на 15 октября 2024 года было предложено следующее меню:

- Рассольник «Ленинградский» со сметаной;
- Бульон куриный с зеленью;
- Шницель рубленый из птицы;
- Макароны изделия отварные с маслом сливочным;
- Салат из свёклы отварной с маслом растительным;
- Компот из свежемороженых ягод (клубника);
- Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами.

Была проведена дегустация первого и второго блюда. Выявлено, что вкусовые качества достаточно хороши, еда теплая, порции соответствуют норме. Наличие контрольных порций имеется. Хочется отметить положительный момент, что с этого учебного года ученикам первое блюдо предлагается на выбор из двух блюд, в результате чего больше детей кушают суп.

В столовой имеется буфет (школьное кафе), в котором дети могут приобрести на завтрак или обед оладьи, запеканки, омлеты и т.п., гарниры, мясные и рыбные блюда, салаты, выпечку собственного производства, печенье, напитки, сладкая продукция.

Внешний вид школьной столовой соответствует САНПИН: полы чистые, столы чистые, протираются специальным раствором после каждого приема пищи, внешний вид поваров и работников кухни соответствует нормам. В наличии

раковины для мытья рук, электрическая сушилка для рук, антисептик, бойлер для нагрева воды. Установлена противопожарная завеса, разделяющая саму столовую и пищеблок. Новые рулонные шторы на дверях столовой и окнах добавляют эстетическую красоту и уют.

В штат сотрудников столовой пришел еще один повар. В пищеблок закуплено новое оборудование: картофелечистка, овощерезка и шкаф для посуды.

При проверке нарушения не обнаружены.

Предложения и рекомендации:

- В школе для организации питания применяется двухнедельное цикличное сбалансированное меню вторых завтраков и горячих обедов. Для организации здорового и полноценного питания своего ребенка необходимо обеспечить прием первого завтрака дома.
- Рассмотреть возможность установки второго питьевого фонтанчика, учитывая большое количество обучающихся в школе.
- Настоятельно рекомендуем родителям, проводить дома беседы о правильном питании и соблюдении правил поведения во время приема пищи.
- Соблюдать гигиену рук перед приемом пищи, обеспечить своих детей дезинфицирующими салфетками.
- Донести информацию о необходимости приема пищи в школе.

Цель контроля следующей проверки:

1. Осуществлять периодический контроль за организацией процесса питания и качеством приготовленной продукции.
2. Продолжать формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

Результаты проверки отражены в оценочном листе (прилагается).

Председатель род. совета:

Член род. совета:

Член род. совета:



Н.М. Глазкова

Е.А. Некрасова

Е.В. Божко