

**Акт
проверки организации питания
в столовой МБОУ «Добринская ООШ им. Спиридонова Н.С.»**

«24» февраля 2025 г.

Комиссия в составе:

Митрофановой М.А. - ответственного за организацию питания;

Воронцовской Я.И. - социального педагога;

Альшина Е.И. - представителя родительской общественности 4а класса

составили настоящий акт о том, что 24 февраля 2025 года родительской общественностью была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой пос. Тростники МБОУ «Добринская ООШ им. Спиридонова Н.С.».

В ХОДЕ ПРОВЕРКИ ВЫЯВЛЕНО:

- 1) обеспечение горячим питанием обучающихся проходит в плановом порядке с учетом возрастных групп учащихся;
- 2) ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, размещается в столовой до начала первого урока;

Меню на 24 февраля			
ЗАВТРАК для учащихся 1-4 кл. для учащихся с ОВЗ 5-9 кл.	1-4 кл.	5-11 кл.	
	Вес,грам	Вес,грам	
Бутерброд с сыром	45	60	
Каши вязкая овсяная молочная с маслом сливочным	200	250	
Напиток кофейный на молоке	200	200	
Фрукт	100	100	
Итого за прием	545,00	610,00	
Стоимость	107,51	115,85	
ОБЕД для учащихся с ОВЗ 1-4 кл. льготных категорий 5-9 кл.	1-4 кл.	5-11 кл.	
	Вес,грам	Вес,грам	
Салат из моркови, яблока с р/м	60	100	
Суп с гречневой крупой и картофелем на кур, бульоне	200	250	
Филе куриное в сливочном соусе	90	100	
Рис отварной с маслом	150	180	
Компот из сухофруктов	200	200	
Хлеб пшеничный	20	40	
Хлеб ржано-пшеничный	20	50	
Итого за прием	740,00	920,00	
Стоимость	107,51	115,85	

- 3) производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами;
- 4) фактов выдачи остывшей пищи не выявлено; была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

- 5) в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает;
- 6) созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены, функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушки для рук);
- 7) уборка помещений для приема пищи проводится.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ и РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

Результаты проверки довести до сведения родителей, школьной администрации и разместить на официальном сайте.

Провести очередную проверку не позднее 20 марта 2025 года.

Ответственная за организацию питания:



Митрофанова М.А.

Члены комиссии:



Воронцовская Я.И.



Альшина Е.И.

Подпись представителя администрации школы:



Табатчикова Н.С.