

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

«24» сентября 2024 г.

Комиссия в составе:

Митрофановой М.А. - ответственного за организацию питания;

Воронцовской Я.И. - социального педагога;

Волковой О.Б. – представителя родительской общественности 1а класса;

Меркуловой В.И. - представителя родительской общественности 2а класса;

составили настоящий акт о том, что 24 сентября 2024 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) с МАУ «Школьное питание» заключен Контракт на оказание услуг по организации горячего питания всех категорий учащихся общеобразовательного учреждения;
- 3) меню школьника вывешивается в столовой до начала 1 урока в удобном для ознакомления месте;

Меню на 24 сентября			
ЗАВТРАК для учащихся	1-4 кл.		5-11 кл.
	Вес,грам		Вес,грам
Помидор свежий	60		100
Курица запечённая с соусом	90		100
Макароны отварные	150		180
Чай с сахаром и лимоном	200		200
Хлеб пшеничный	50		60
Итого за прием	550,00		640,00
Стоимость	97,74		105,32
ОБЕД для учащихся с ОВЗ	1-4 кл.		5-11 кл.
	Вес,грам		Вес,грам
Салат из свежей капусты, яблока с р/м	60		100
Суп с макаронными изделиями и картофелем на кур. бульоне	200		250
Котлета домашняя с соусом	90		120
Гречка отварная рассыпчатая	150		180
Напиток из шиповника	200		200
Хлеб пшеничный	30		40
Хлеб ржано-пшеничный	40		40
Итого за прием	770, 00		930,00
Стоимость	97, 74		105,32

- 4) созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены, функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушки для рук в исправном состоянии);
- 5) в обеденном зале для каждого класса накрываются столы, посадочных мест детям хватает;
- 6) соблюден порядок хранения суточных проб; порядок ведения документации в соответствии с требованиями к функционированию школьной столовой;
- 7) работники столовой обеспечены комплектами спецодежды;
- 8) была проведена проверка вкусовых качеств блюд; фактов выдачи остывшей пищи не выявлено; претензий к качеству приготовления пищи нет.

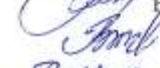
ПРЕДЛОЖЕНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.
2. Пригласить представителей МАУ «Школьное питание» для рассмотрения и решения возникших в ходе проверки вопросов.
- Результаты проверки довести до сведения родителей, школьной администрации и разместить на официальном сайте.
- Провести повторную проверку не позднее 25 октября 2024 года.

Ответственная за организацию питания:

 Митрофанова М.А.

Члены комиссии:

 Виронецкая Я.И.
 Волкова О.Б.
 Меркулова В.И.

Подпись представителя администрации школы:

 Табатчикова Н.С.