

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

«27» ноября 2024 г.

Комиссия в составе:

Митрофановой М.А. - ответственного за организацию питания;

Вороненкой Я.И. - социального педагога;

Дерябиной М.А. - представителя родительской общественности 3а класса

составили настоящий акт о том, что 27 ноября 2024 года родительской общественностью

была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой

пос. Троицки МБОУ «Добринская ООШ им. Спиридонова Н.С.».

В ХОДЕ ПРОВЕРКИ ВЫЯВЛЕНО:

1) с МАУ «Школьное питание» заключен Контракт на оказание услуг по организации

горячего питания всех категорий учащихся общеобразовательного учреждения;

2) ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названиях кулинарных изделий, вывешивается в столовой до начала 1 урока;

Меню на 27 ноября		
	1-4 кл.	5-11 кл.
ЗАВТРАК для учащихся	Вес,грам	Вес,грам
Полдариновка из отварной моркови, кукурузы, горошка	60	100
Омлет с сыром и маслом	150	200
Какао на молоке	200	200
Хлеб пшеничный	50	60
Яблоко	100	150
Итого за прием	560,00	710,00
Стоимость	97,74	105,32
	1-4 кл.	5-11 кл.
ОБЕД для учащихся с ОБЗ 1-4 кл. льготных категорий 5-9 кл.	Вес,грам	Вес,грам
Огурец соленый	60	100
Борщ с капустой и картофелем на кур. бульоне со сметаной	210	260
Гуляш из курицы с овощами	90	100
Каша гречневая рассыпчатая	150	180
Компот из яблок	200	200
Хлеб пшеничный	30	40
Хлеб ржано-пшеничный	40	50
Итого за прием	730,00	880,00
Стоимость	97,74	105,32

3) созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены, функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушилки для рук);

4) уборка помещений для приема пищи проводится;

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) 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. Провести анкетирование среди учащихся и родителей по вопросам организации горячего питания в МБОУ «Добринская ООШ им. Спиридонова Н.С».
- Результаты проверки довести до сведения родителей, школьной администрации и разместить на официальном сайте.

Ответственная за организацию питания:

 Мистрофанова М.А.

Члены комиссии:

 Воронцовская Я.И.
 Дерабина М.А.

Подпись представителя администрации школы:

 Табатникова Н.С.