

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

«21» января 2025 г.

Комиссия в составе:

Митрофановой М.А. - ответственного за организацию питания;

Табатчиковой Н.С. – представителя администрации школы;

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

Летуновской И.В. - представителя родительской общественности 2а класса

составили настоящий акт о том, что 21 января 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) 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 названия кулинарных изделий, вывешивается в столовой до начала первого урока;

Меню на 21 января			
ЗАВТРАК для учащихся 1-4 кл для учащихся с ОВЗ 5-9 кл.	1-4 кл.		5-11 кл.
	Вес,грам		Вес,грам
Салат из квашеной капусты с отварной свеклой, зеленым горошком	60		100
Плов с курицей	200		240
Чай с сахаром и лимоном	200		200
Хлеб пшеничный	50		60
Яблоко	100		100
Итого за прием	610,00		700,00
Стоимость	97,74		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 с чесноком и р/м	60		100
Суп картофельный с макаронными изделиями на к/б	200		250
Капуста тушеная с мясом	200		240
Напиток из шиповника	200		200
Хлеб пшеничный	30		40
Хлеб ржано-пшеничный	40		50
Итого за прием	730,00		880,00
Стоимость	97,74		115,85

3) ежедневному меню соответствует типовому примерному меню приготавливаемых блюд;

4) производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами;

5) фактов выдачи остывшей пищи не выявлено; претензий к качеству приготовления пищи нет;

- 6) соблюден порядок хранения суточных проб; порядок ведения документации в соответствии с требованиями к функционированию школьной столовой;
- 7) созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены, функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушки для рук);
- 8) уборка помещений для приема пищи проводится;
- 9) следов жизнедеятельности насекомых, грызунов не выявлено.

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.
- Провести повторную проверку не позднее 21 марта 2025 года.

Ответственная за организацию питания:

 Митрофанова М.А.

Члены комиссии:

 Летуновская И.В.
 Волкова О.Б.

Подпись представителя администрации школы:

 Табатчикова Н.С.