

АКТ

проверки школьной столовой от 20.12.2024 г.

- общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в составе:

- 1) Кузнецова О.И.- заместитель директора по ВР (ответственная за питание обучающихся);
- 2) Синькова Т. В. (по согласованию) - медицинская сестра школы;
- 3) Ляуман А.В. - член родительского комитета 8 А класса;
- 4) Зыкова С.И. член родительского комитета 3 А класса;
- 5) Щукина Н.А.- член родительского комитета 11 класса,
- 6) Чаплыгина М. – член родительского комитета 4 В класса, провели проверку

школьной столовой.

Цель проверки: Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню, соблюдение рекомендаций Роспотребнадзора СП 3.1/2.4.3598-20 “Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции.

В ходе проверки установлено: В обеденном зале вывешено ежедневное меню с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Организация завтраков и обедов организована строго по графику посещения каждым классом по предварительному заказу еды.

Рацион питания учащихся соответствует примерному меню, которое составлено с учетом требований Санитарных правил и норм, методических рекомендаций. На сегодняшний день в меню заявлено:

Завтрак 1-4 классов

Пудинг из творога запеченный с ягодным кисельным соусом 150 (120+30)
Чай заварной с шиповником 200 гр
Хлеб пшеничный 50 гр
Фрукты свежие по сезону 100 гр
Выход 500 гр Калорийность 561,003 ккал

Обед 1-4 классов

Салат из свежей капусты с морковью 60 гр
Суп овощной с зеленым горошком со сметаной на бульоне 200 гр.
Жаркое по домашнему с мясом 200 гр.
Компот из яблок 200 гр
Хлеб пшеничный 20 гр
Хлеб ржано-пшеничный 20 гр
Выход 700 гр Калорийность 714,506 ккал

Комиссия проверила соответствие веса второго блюда (обед 1-4 классов) на тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 3 порции, взятых с разных столов.

Выявлено соответствие веса указанному в меню. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Произведена проверка температуры первого блюда, второго блюда и напитка. Выявлено: обед был подан на столы в горячем состоянии.

Внешний вид школьной столовой соответствует СанПиН: столы чистые, обработка обеденных столов до и после каждого приема пищи осуществляется с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Мытье полов производится после каждого приема пищи.

Оборудование школьной столовой в исправном состоянии.

Заключение: признать работу столовой удовлетворительной.

Замечания: замечаний нет.

Рекомендации:

На родительских собраниях классным руководителям провести с родителями школы беседы о необходимости и пользе принятия горячей пищи. Рекомендовать всем учащимся обязательное горячее питание.

Члены комиссии:

Кузнецова О.И.
Синькова Т.В.
Ляуман А.В.
Зыкова С.И.
Щукина Н.А.
Чаплыгина М.

Ознакомлена

зав. производством *С.В.М.* *Смугарова*
20.12.2024г.

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СОШ №2
ДОКУМЕНТОВ

Захарова О.М.



ООО КК "Русский пир"

Меню

На "20" 12 2024 г.

№ п/п	Наименование	Выход, гр.	Калорийность, ккал
----------	--------------	------------	-----------------------

Завтрак для обучающихся с 1 класса по 4 класс включительно

1	Пудинг из творога запеченный с ягодным кисельным соусом 1/120/30	150	334,349
2	Чай заварной с шиповником 1/200	200	66,854
3	Хлеб пшеничный 1/50	50	120,5
4	Фрукты свежие по сезону (v)1/100	100	39,3
Итого:		500	561,003

Обед для обучающихся с 1 класса по 4 класс включительно

1	Салат из свежей капусты с морковью 1/60	60	53,545
2	Суп овощной с зеленым горошком со сметаной на бульоне 1/200	200	117,292
3	Жаркое по-домашнему с мясом 1/200	200	379,11
4	Компот из яблок 1/200	200	68,16
5	Хлеб пшеничный 1/20	20	48,2
6	Хлеб ржано-пшеничный 1/20	20	48,2
Итого:		700	714,506

Всего: Обед для обучающихся с 5 класса по 11 класс включительно, оказавшихся в сложной жизненной ситуации

1	Салат из свежей капусты с морковью 1/100	100	69,608
2	Суп овощной с зеленым горошком со сметаной на бульоне 1/250	250	146,615
3	Жаркое по-домашнему с мясом 1/250	250	473,887
4	Компот из яблок 1/180	180	61,344
5	Хлеб пшеничный 1/20	20	48,200
6	Хлеб ржано-пшеничный 1/20	20	48,200
Итого:		820	847,854

Зав. производством И.В.Савельев