

АКТ

проверки школьной столовой от 21.11.2024 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

Салат из моркови с маслом 60 гр
Каша гречневая с курицей 200 гр
Чай заварной с сахаром 200 гр
Хлеб пшеничный 40 гр
Выход 500 гр Калорийность 603, 429 ккал

Обед 1-4 классов

Салат из квашеной капусты со свеклой 60 гр
Рассольник Ленинградский со сметаной на бульоне 200 гр.
Котлета мясная запеченная в соусе 90 гр.
Макароны отварные с маслом 150 гр.
Хлеб пшеничный 20 гр
Хлеб ржано-пшеничный 20 гр
Выход 740 гр Калорийность 847,431 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.И. Ступакова
21.11.2024г.



ООО КК "Русский пир"

Меню

На "21" 11 2024 г.

№ п/п	Наименование	Выход, гр.	Калорийность, ккал
Завтрак для обучающихся с 1 класса по 4 класс включительно			
1	Салат из моркови с маслом 1/60	60	52,979
2	Каша гречневая с курицей 1/200	200	393,129
3	Чай заварной с сахаром 1/200	200	60,921
4	Хлеб пшеничный 1/40	40	96,4
Итого:		500	603,429
Обед для обучающихся с 1 класса по 4 класс включительно			
1	Салат из квашеной капусты со свеклой 1/60	60	53,722
2	Рассольник Ленинградский со сметаной на бульоне 1/200	200	141,868
3	Котлета мясная запеченная в соусе 1/90	90	234,458
4	Макароны отварные с маслом 1/150	150	252,263
5	Компот из ягод з/м 1/200	200	68,72
6	Хлеб пшеничный 1/20	20	48,2
7	Хлеб ржано-пшеничный 1/20	20	48,2
Итого:		740	847,431
Всего:			1450,86
Обед для обучающихся с 5 класса по 11 класс включительно, оказавшихся в сложной жизненной ситуации			
1	Салат из квашеной капусты со свеклой	100	89,537
2	Рассольник Ленинградский со сметаной на бульоне 1/250	250	177,335
3	Котлета мясная запеченная в соусе 1/100	100	297,664
4	Макароны отварные с маслом 1/180	180	302,715
5	Компот из ягод з/м 1/180	180	61,848
6	Хлеб пшеничный 1/20	20	48,200
7	Хлеб ржано-пшеничный 1/20	20	48,200
Итого:		850	1 025,499

Зав. производством Ступа