АКТ

проверки столовой пришкольного лагеря «Форпост» от 18.06.2025 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. Шкарупа Е.Н. – наяальник пришкольного оздоровительного лагеря «Форпост»
4. Домичковская Т.А. родитель 2 отряда;
5. Домичковский К.Н., родитель 2 отряда;

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 отрядом 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**

Каша рисовая молочная с маслом 200 гр

Кондитерское изделие 30 гр

Кофейный напиток с молоком 180 гр

Фрукты свежие в нарезке 100 гр

Выход 510 гр 619,350 ккал

**Обед 1-4 классов**

Салат из моркови с маслом 60 гр

Борщ со свежей капустой с картофелем и сметаной на бульоне 200 гр.

Тефтеля мясная в соусе 90 гр.

Каша гречневая с маслом 150 гр.

Кисель фруктово-ягодный 180 гр

Хлеб пшеничный 20 гр

Хлеб ржано-пшеничный 20 гр

Выход 720 гр Калорийность 810, 764 ккал

Комиссия проверила соответствие веса второго блюда) 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.

Члены комиссии: Кузнецова О.И.

Синькова Т.В.

Шкарупа Е.Н.

Домичковская Т.А.

Домичковский К.Н.

Ознакомлена \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_