

АКТ № 3
проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 20 ноября 2024 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: заместитель директора по ВР- Сударикова О.С.

Председатель родительского комитета- Денека Н.В.

Родитель обучающегося 1 класса – Солгалова Н.И.

Родитель обучающегося 8 класса – Морозова Т.Н.

Медсестра – Михайличенко Н.А.

Ответственного по питанию – Ольшанская Т.В.

составили настоящий акт в том, что 20 ноября 2024 года в 12:00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20-00 мин.

В ходе проверки выявлено:

1. Школьной столовой на 20 ноября, для обучающихся в 1-4 классах на обед во 2 смену было предложено: овощи натуральные свежие (помидоры), суп картофельный с крупой рисовой, котлеты из мяса говядины с соусом сметанным с томатом, каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным "Крестьянским" 72,5%, кисель из смеси сухофруктов, хлеб пшеничный, ржаной, фрукты сезонные калиброванные (яблоко 1шт)
2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций:
 - при взвешивании 3 порций супа картофельный с крупой рисовой, полученная масса равнялась 758 г, котлеты из мяса говядины с соусом сметанным с томатом, полученная масса равнялась – 417 г, каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным "Крестьянским" 72,5%, полученная масса равнялась – 539 г, кисель из смеси сухофруктов – 603 г, (выход готового супа картофельного с крупой рисовой – 250 г, котлеты из мяса говядины с соусом сметанным с томатом – 140 г, каши гречневой рассыпчатой с маслом сливочным "Крестьянским" 72,5% - 180 г, кисель из смеси сухофруктов – 200 г).
 - при дегустации родители отметили, что вкусовые качества высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую размещен рециркулятор для обеззараживания воздуха, журнал регистрации работы рециркулятора, дозатор с кожными антисептиками, для мытья рук до и после еды, имеются 7

раковин с диспенсерами для жидкого мыла. Сушат руки при помощи электрических полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

5. Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

6. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

7. После каждого приема пищи учениками, кухонные рабочие следят за чистотой столов, проводя влажную уборку
Учащимся накрываются столы до начала приема пищи.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

9) Предложить родителям, продолжить проведение дома бесед о правильном питании.

С актом комиссии ознакомлена:



повар: Чернова Т.В.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Сударикова О.С.

Денека Н.В.

Солгалова Н.И.

Морозова Т.Н.

Михайличенко Н.А.

Ольшанская Т.В.

Директор МБОУ лицей №38
Г.Ставрополя



Э.М.Козлова

