

АКТ
по проверке питания в школьной столовой
родительским комитетом

Филиала МБОУ «Верх-Иньвенская СОШ» «Дёминская ООШ»

25.10.2023г

д.Дёмина

Комиссия в составе заведующего филиалом Ермаковой Елены Николаевны, председателя родительского комитета Четиной Нины Владимировны, представителей родительского комитета Носковой Татьяны Егоровны и Четиной Надежды Ивановны составили настоящий акт о том, что 25 октября 2023 года в 12:05 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. В школьной столовой на день проверки было предложено: суп-лапша домашняя, птица отварная с картофельным пюре, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный. (имеется меню на каждый день недели)
 2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций 2-4 классов. При взвешивании 3 порций супа (супа-лапши по-домашнему), полученная масса равнялась 615г., немножко превышает норму.
3 порции отварной птицы – 214г., немножко превышение нормы (выход готового блюда - супа -200г., птицы –70 г.)
3 порции картофельного пюре –367, что соответствует норме (выход готовой продукции – 120г., фактически – 1 порция- 123гр., 2 порция – 122гр., 3 порция - 122гр.)
 3. Родители отметили, что вкусовые качества хорошие, в основном порции соответствуют возрастной потребности детей.
 4. Организация питания: у входа в столовую есть дежурный учитель, который следит за тщательным мытьём рук. Для мытья рук установлены раковины, есть наличие жидкого мыла, антисептик для рук. Для сушки рук имеется сушилка. Для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест хватает. Столы накрываются поваром до начала большой перемены. Столы чисто вытерты, посуда вся чистая без сколов. В конце обеда проверили массу несъеденных остатков блюд. Остатков пищи составило 502 г. Дети больше всего оставили недоеденным суп. Также провели визуальный осмотр обработки посуды. Посуда моется в трёх раковинах посудомоечными средствами, сортируется и размещается на определённых местах для сушки. Обработка инвентаря проводится в соответствии с требованиями.
- Предложения: Классным руководителям провести ряд мероприятий по здоровому питанию с привлечением медицинского работника.

С актом комиссии ознакомлена повар Харина Валентина Леонидовна:

« 25 » 10 2023г. *Карелова В.В.*

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Ермакова Е.Н. (Ермакова Е.Н.)
Четина Н.В. (Четина Н.В.)
Четина Н.И. (Четина Н.И.)
Носкова Т.Е. (Носкова Т.Е.)

25.10.2023г.

Д.Д.Минин

Члены комиссии в составе: руководящего филиалом Ермаковой Елены Николаевны, председателем родительского комитета Четина Н.И., членом родительского комитета Носкова Т.Е., председателем родительского комитета Носкова Т.Е., членом родительского комитета Носкова Т.Е. составили настоящий акт о том, что 25 октября 2023 года в 12.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. В школьной столовой на день проверки было предложено: суп-лапша домашняя, птица отварная с картофельным пюре, картофельные оладьи, хлеб пшеничный, блинчики, меню на следующий день не составлено.
2. Проверено контрольное взвешивание в депозитарии комиссии порций 2-4 классов. Порция взвешивания: 3 порции (суп, картофельное пюре, картофельные оладьи) по домашнему, по учебной норме равна 513г, по меню 480г (суп, картофельное пюре, картофельные оладьи).
3. Порция отварной птицы - 214г, немного превышает нормы (выход готового блюда - супа - 200г, мяса - 70г).
4. Порция картофельного пюре - 367г, что соответствует норме (выход готового блюда - 120г, картофеля - 1 порция - 120г, 2 порция - 120г, 3 порция - 120г).
5. Родители отметили, что вкусовые качества блюд в основном порции соответствуют возрастной потребности детей.
6. Организация питания: у входа в столовую есть дежурный учитель, который следит за чистотой мытья рук. Для мытья рук установлены раковины, есть мыло, жидкое мыло, антисептик для рук. Для сушки рук вывешены полотенца. Для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест хватает. Столы накрываются поваром по началу каждой перемены. Столы часто вытерты, посуда вся чистая, без сколов. В конце обеда проводится массовый сбор оставшихся остатков блюд. Остатков пищи составило 502 г. Дети больше всего оставили картофельный суп. Также провели визуальный осмотр обработки посуды. Посуда моется в трех раковинах посудомоечными средствами, сортируется и размещается на отведенных местах для сушки. Обработка инвентаря проводится в соответствии с требованиями. Предложено классным руководителям провести ряд мероприятий по здоровому питанию с привлечением медицинского работника.