

**Акт по итогам проведения контроля в школьной столовой  
МБОУ «Гимназия им .И.М.Макаренкова» с.Ольговка**

От 29.09.2023г

Время:10.35

Цель : проведение общественного контроля в школьной столовой .  
Мы, члены комиссии

1. Попова А.В.-социальный педагог,
  2. Ращепкина Т.Д.- ответственная за питание,
  3. Колаева Т.М.- член бракеражной комиссии
- составили настоящий акт в том, что 29.09.2023г в 10.35 была проведена проверка качества питания в школьной столовой гимназии.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой на 29.09.2023г было предложено следующее меню:

- салат из огурцов
- рыба припущенная
- рис отварной
- компот из сухофруктов
- хлеб пшеничный
- хлеб ржаной

- 2) Для детей с ОВЗ было предложено следующее меню:

Завтрак:

- каша молочная с сахаром
- какао с молоком
- кекс с изюмом

Обед:

- салат из огурцов
- рыба припущенная
- рис отварной
- компот из сухофруктов
- хлеб пшеничный
- хлеб ржаной

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание порций обучающихся начальной школы и дегустация.

При взвешивании порций для обучающихся с 1по 4 класс выяснилось следующее:

3 порции припущенной рыбы : общая масса =178гр, при норме -180гр.,

3 порции отварного риса : общая масса =445гр, при норме : 450гр., что соответствует норме ( выход одной порции припущенной рыбы-60гр, выход одной порции отварного плова-150гр).

При дегустации отмечено, что вкусовые качества хорошие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили:

-порции не соответствуют возрастной потребности детей, согласно норм утвержденных санитарными правилами,

- перед входом в столовую дети моют руки и обрабатывают антисептиком. Для мытья рук имеются 5 раковин, у раковин расположены дозаторы с жидким мылом. Сушат руки дети при помощи сушек. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.

-столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

- столовая обеспечена достаточным количеством столово посуды и приборов, посуда, используемая для кормления детей чистая, без сколов.
- состояние столовой мебели хорошее, число посадочных мест 183, не хватает на оно посещение всеми обучающимися, потому прием пищи детьми организован на пяти переменах.
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках.
- с целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- в обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором гимназии, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарного изделия.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители сопровождают детей в столовую и следят за организованным питанием обучающихся.

#### ПРЕДЛОЖЕНИЯ :

1. Продолжить работу через родительские собрания, классные часы с родителями и детьми о пользе правильного питания.

Вывод: комиссия установила, что столовая соответствует требованиям предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний нет.

Члены комиссии:

29.09.2023  
Дата  
29.09.2023  
Дата  
28.08.2023  
Дата

[Подпись]  
подпись  
[Подпись]  
подпись  
[Подпись]  
подпись

Рашеткина Т.Д.  
расшифровка подписи  
Климова Н.В.  
расшифровка подписи  
Климова  
расшифровка подписи