

**АКТ № 5**  
**проверки организации горячего питания**  
**в Средней школе № 2**

от 12.03.2024 г.

Настоящий акт составлен комиссией в составе трех человек:

- Ширяева Е.А., заместитель директора по ВР, дежурный администратор;

- Светлакова С.А., ответственная за организацию горячего питания в школе;

- Шуплецова О.В. - представитель родительской общественности.

В меню на 12.03.2024г. (вторник) был включен завтрак, состоящий из:

- Запеканка творожная со сг. молоком 100/20
- Чайный напиток - 200
- Масло порционно - 10
- Хлеб золотистый с каротином - 30

В меню на 12.03.2024 (вторник) был включен обед, состоящий из:

- Борщ из капусты с картоф. с мясом со сметаной - 285 гр
- Зразы верх –исетские (свинина) – 75 гр
- Макароны отварные - 150
- Чайный напиток. - 200
- Хлеб витаминизированный /нарезка/ -33/2

Меню на 12.03.2024 г. подписано директором школы.

Члены комиссии провели проверку во время накрытия завтрака и на 2-х переменах:

- 08.00 – 08.50 - приготовление завтрака, накрытие
- 08.50-09.10 – 1-е классы и 2-е классы, дети с ОВЗ.
- 12.35-12.50 – 7-е классы и 7 г класс

В 8 ч 40 мин в столовой комиссия ознакомилась с меню, документами по столовой (примерное 2х недельное меню, бракеражный журнал, журнал здоровья, журнал родительской платы). Всем членам комиссии выданы чек-листы, которые необходимо было заполнить в ходе проверки.

В 8 ч 45 мин, т.е. за 5 минут до начала перемены повара начали накрывать столы, раскладывать завтрак по тарелкам, разливать чай. Температурный режим и выход порций соответствовали санитарным правилам. Работники столовой одеты в соответствии санитарным правилам (перчатки, халаты, головные уборы).

Через 2 минуты после звонка с первого урока дети спустились в столовую, вымыли руки, обработали антисептиками и приступили к завтраку.

Контроль за мытьем и обработкой рук осуществляют классные руководители и дежурный администратор. Обучающиеся хорошо ели творожную запеканку со сгущенным молоком и батон с маслом, некоторые отказывались от запеканки из-за своих предпочтений. Большинство учащихся завтрак съели полностью.

Комиссии было предложено снять пробы приготовленных блюд. Представители родительской общественности оценили высокое качество приготовленной продукции.

В 12.25 Комиссией осуществлен контроль питания в основной школе. В 12.35 учащиеся получили питание в виде борща из капусты с картофелем и мясом, макарон отварных с зразами верх-исетскими. Температурный режим и выход соответствовал санитарным нормам.

Учащиеся кушали хорошо. Большинство детей с удовольствием съели борщ и макароны с зразами. Некоторые не ели суп, ссылаясь на вкусовые предпочтения. Отходов было немного. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей столовой и медицинским работником школы, проводится бракераж готовой продукции.

Классы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя, в столовой присутствовали дежурный администратор, медицинский работник.

Внешний вид школьной столовой и персонала производят приятное впечатление, столы чистые, работает все освещение. Перед столовой имеется достаточное количество раковин с жидким мылом, бумажными полотенцами. Установлены дозаторы с антисептиками. На момент проверки всё оборудование школьной столовой было в исправном состоянии.

Комиссией отмечено хорошее качество организации горячего питания.

Рекомендации:

1. Классным руководителям придерживаться графика (не опаздывать в столовую).

2. Классным руководителям следить за внешним видом учащихся в столовой (прибирать волосы).

3. На классных часах провести с обучающимися начальной и средней школы беседы о необходимости и пользе принятия горячей пищи.

4. Классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей.

Председатель комиссии

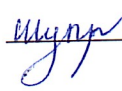
Ответственный за питание

Представители

родительской общественности

  
\_\_\_\_\_ Е.А.Ширяева

\_\_\_\_\_ С.А. Светлакова

  
\_\_\_\_\_ О.В. Шуплецова