

Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №1
Усть-Кутского муниципального образования

**Акт проверки школьной столовой членами общешкольного
родительского комитета МОУ СОШ №1 УКМО.**

от 30 января 2021 года.

Комиссия в составе:

1 Дейнега Галина Григорьевна

2 Стрелова Ирина Григорьевна.

3 Дедюхина Елена Николаевна.

составили настоящий акт в том, что 30 января 2021 года в 10.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10-15 час. (перемена), 11.30 час (перемена)

В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой на 30 января детям были предложены рыбные котлеты с картофельным пюре. Из овощей – винегрет. Мясные тефтели с картофельным пюре. На завтрак хлеб с маслом сыром, для младших классов давали в этот день мандарины.
- 2) На переменах члены родительского комитета выборочно побеседовали с ребятами 6-7 классов, 8-9 классов на тему что их не устраивает в школьном питании, считают ли они разнообразным меню школьной столовой. Дети отмечают разнообразие приготовленных продуктов, по сравнению с прошлым годом вкуснее стали супы и борщи. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества приготовленных блюд хорошие: рыбные котлеты в горячем состоянии, хорошие на вкус, в достаточной мере подсолены и в целом качество обработки соответствует предъявляемым требованиям - это подтвердила заведующая столовой. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 3) Организация питания: начальные классы организовано заходят в столовую вместе

со своим учителем. Руки детей обрабатываются либо при входе в столовую, либо накануне в классе. В зале имеется 3 раковины с подачей горячей воды и мылом. электросушилки для рук. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочные места учитываются по мере соблюдения дистанции, кормление учащихся в столовой осуществляется строго по графику. Работники столовой обрабатывают столы после каждого класса, используя моющие дезинфицирующие средства. Грязная, использованная посуда тут же поступает на мойку, где проходит нужную обработку.

4) Комиссия поговорила с заведующей производством столовой Кирдяшкиной АГ, которая дала полный ответ на интересующие родителей вопросы. Поднимался вопрос насчёт разнообразия меню, желаня детей покупать выпечку, разнообразия овощных салатов насчёт блюд, которые не очень любят дети: запеканка и омлет. Было отмечено, что теперь нет на переменах в столовой столпотворения детей, для каждого класса определённое место и время. Свободный выбор блюд осуществляется выборочно классными руководителями по опросу детей.

5) Комиссией была проведена весовая проверка готовящихся блюд на завтрак и обед. В школьной столовой детей кормили рыбными котлетами с картофельным пюре: чистый вес порции – 150 гр, котлета рыбная вес с тарелкой 273 гр, вес тарелки 198 гр, выход рыбной котлеты составляет 75 гр. Кусок хлеба – 30 гр на человека, кусочек сыра на одного ученика 10 грамм, чай с лимоном – 200 грамм, порция винегрета – выход 75 грамм, мясные тефтели (вес в сыром виде пяти тефтелей составил 302 грамма, 1 штука – 60 грамм). Ученикам начальной школы выдавались крупные мандарины, вес пяти штук составляет 1 кг.08 грамм, вес мандарина на каждого ребёнка составил 202-203 грамма, что составляет норму.

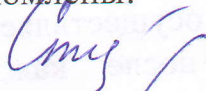
Выводы Проверка работы пищеблока, организация питания проводится регулярно по различным направлениям: выполнение перспективного примерного меню, выполнение норм закладки продуктов, выполнение норм выхода блюд, выполнение санитарно - гигиенических правил, проведение бракеража готовых блюд, проведение дезинфекции. Членами комиссии было отмечено вкусное приготовление готовой пищи, доброжелательное отношение, как к детям, так и к взрослым, незамедлительное обслуживание присутствующих. В ходе проверки грубых нарушений не выявлено, все рекомендации работники пищеблока выполняют незамедлительно.

Предложения: 1 Членам совета по питанию совместно с общешкольным родительским комитетом провести разъяснительную работу в классах 5-11, где процент охвата детей горячим питанием составляет 67% - из 341 уч-ся питается по 5-11 классам 231 ученик. Слабая посещаемость столовой наблюдается в классах: 8б, 9а, 9б, 5б, 6б, 10а. Необходимо отметить 100% охват питанием учащихся начальной школы и классов с ОВЗ,

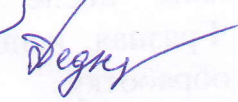
Ознакомлен: шеф повар  Кирдяшкина АГ

Члены комиссии с актом ознакомлены:

Стрелова ИГ



Дедюхина ЕН



Дейнега ГГ

