

Утверждаю:
Директор школы МБОУ «Школа №7
«Русская классическая школа»
/Черваков Н.Н./

Акт школьной контрольной комиссии по питанию № 16

от 23 сентября 2022 года

Комиссия в составе:

Самсонкиной М.А., заместителя директора по УР, ответственного за организацию питания в школе - председателя комиссии,
Пономаренко О.В., учителя английского языка – члена комиссии,
Черваковой О.А., медицинской сестры – члена комиссии,
Сысоевой В.Н., работника столовой - члена комиссии,
Семипятной Н.К., представителя родительского комитета - члена комиссии
Почтарь Е.П., представителя родительского комитета - члена комиссии
составили настоящий акт о проверке качественного приготовления пищи в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Школьной столовой на 6 сентября было предложено на завтрак: котлета Аппетитная, поджаренная из свежих огурцов, каша гречневая рассыпчатая, чай с сахаром и лимоном, хлеб пшеничный. Обед: салат из квашеной капусты, суп картофельный с фасолью на курином бульоне, филе куриное, тушеное в томатном соусе, рис отварной, напиток из шиповника, хлеб ржано-пшеничный Здоровье.
2. Для детей инвалидов было предложено следующее меню. Завтрак: филе куриное, тушеное в томатном соусе, гречка отварная, чай без сахара с лимоном, хлеб пшеничный. Обед: щи из свежей капусты с картофелем и сметаной, рыба, запеченная с соусом, пюре картофельное, компот, хлеб ржаной. Меню предварительно было размещено на школьном сайте.

1. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3 порций гречневой каши и 3 порций котлет полученная масса равнялась 450 г гречневой каши и 300 г биточков с томатным соусом, что соответствует норме (выход гречневой каши – 150 г, выход котлет – 100 г).

При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки и температурный режим блюд соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей.

2. Организация питания:

у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек и бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

3. Комиссия посетила пищеблок. Нарушений и замечаний не было выявлено.

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

Учащиеся накрываются столы до начала перемены. После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

Члены комиссии отметили, что в школьной столовой хорошая мебель (столы и стулья).

Акт составлен в ч. мин.

Председатель комиссии

Учитель английского языка

Медицинская сестра

Работник столовой

Представители родительского комитета

М.А.

О.В.

Н.Н.

В.Н.

Н.К.

Е.П.

/Самсонкина М.А./

/Пономаренко О.В./

/Червакова О.А./

/Сысоева В.Н./

/Семипятная Н.К./

/Почтарь Е.П./