

**Акт проверки организации и качества питания  
МАОУ «СОШ №22»**

От 14.03.2024 г.

**Комиссия в составе:**

1. Муравьева В.В. – зам. директора по ПВ
2. Казанцева О.Г. – заведующая столовой
3. Натарева И.Анд. – заместитель директора по АХЧ
4. Казанцева Н.С. – мед. работник
5. Иванова И.С. – родитель 7 «Г» класса

**Цель проверки:**

1. Оценить уровень организации питания обучающихся.
2. Оценить качество пищи и весовое соотношение порций.
3. Проверить выполнение обучающимися гигиенических правил при приеме пищи.

**График питания обучающихся в школьной столовой:**

Время	Классы	Время	Классы
<b>1 смена</b>		<b>2 смена</b>	
<b>08.40</b>	3в 4а 4б 4г	<b>13.40</b>	2а 2б 2в 2и
<b>09.30</b>	1а 1б 1в 4в 7и 10а 10и	<b>14.30</b>	3а 3б 3и 6и 7в 7г 8в 8г
<b>10.30</b>	11а 5а 5б 5в 5г 5и	<b>15.30</b>	6а 6б 6в 7а 7б 8а 8б 8и
<b>11.30</b>	9а 9б 9в 9г 9и 11и		

Дополнительный обед для детей-инвалидов и детей с ОВЗ – по индивидуальному графику.

1. В ходе проверки выяснилось, что прием пищи проходит организованно по графику, который размещен в удобном для ознакомления месте.
2. Классные руководители контролируют процесс приема пищи обучающимися.
3. Перед приемом пищи обучающиеся обрабатывают руки в обеденном зале при помощи бесконтактного дозатора с антисептиком.
4. Столы накрыты непосредственно перед приемом пищи, поэтому пища на столах горячая. Количество порций на столах соответствует количеству детей.
5. Обучающимися соблюдается последовательность приема пищи (1, 2, 3 блюда).
6. Обучающиеся после обеда убирают за собой посуду.
7. В школьной столовой работает буфет, где обучающиеся за дополнительную плату могут приобрести продукцию.
8. Меню для всех возрастных групп размещено на информационном стенде и на сайте ОУ.
9. В меню отсутствуют повторы блюд, нет запрещенных блюд и продуктов.

## Меню на 14.03.2024

### **1-4 классы**

- Суфле творожное с джемом – 75/25
- Каша пшенная молочная – 200
- Кофейный напиток с молоком – 200
- Хлеб крестьянский/чусовской – 30/30
- Фрукты (апельсин) – 200

### **5-11 классы**

- Суфле творожное с джемом – 75/25
- Каша пшенная молочная с м/с – 250/10
- Сыр порционный – 25
- Кофейный напиток с молоком – 200
- Хлеб крестьянский/чусовской – 30/30
- Фрукты (апельсин) – 220

### **ОВЗ 1-4 классы**


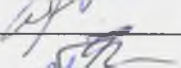
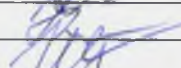
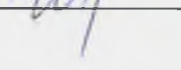
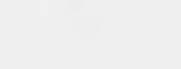
- Огурец свежий – 70
- Котлета "Детская" – 50
- Макароны отварные (с маслом) – 150
- Компот из ягод замороженных – 200
- Хлеб крестьянский/чусовской – 30/30

### **ОВЗ 5-11 классы**

- Огурец свежий – 100
- Котлета "Детская" – 75
- Макароны отварные (с маслом) – 180
- Компот из ягод замороженных – 200
- Хлеб крестьянский/чусовской – 30/30

10. Пища, приготовленная работниками столовой, ребятам в основном нравится. Вес порций соответствует требуемым нормам. Пища вкусная, полезная, свежеприготовленная, содержит витамины для оздоровления обучающихся. Процент отходов составляет в начальной школе – 14%; в среднем и старшем звеньях – 10%.

### **Члены комиссии:**

	В.В. Муравьева
	И.Андр. Натарова
	О.Г. Казанцева
	Н.С. Казанцева
	И.С. Иванова