

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

От 23.01.2025 г.

**Комиссия в составе:**

1. Муравьева В.В. – зам. директора по ПВ
2. Казанцева О.Г. – заведующая столовой
3. Натарова И.Анд. – заместитель директора по АХЧ
4. Казанцева Н.С. – мед. работник
5. Иванова И.С. – родитель 8 «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>13.40</b>	2а 2б 3а 3б 3в 3и
<b>09.30</b>	1а 1б 1и 2в 4б 4в	<b>14.30</b>	4а 6а 6б 6в 6и 7а 7в
<b>10.30</b>	4и 5а 5б 5в 5г 5и 11а 11и	<b>15.30</b>	6г 7б 7и 8а 8б 8в 8г 8и
<b>11.30</b>	9а 9б 9в 9г 9и 10а 10б 10и		

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 моют руки с мылом или обрабатывают их перед входом в обеденный зал 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 23.01.2025

### 1-4 классы

#### Завтрак

- Плов из мяса цыпленка – 50/150
- Бутерброд горячий с сыром – 60
- Чай с сахаром – 200/10
- Хлеб крестьянский – 30/30

#### Обед

- Плов из мяса цыпленка – 50/150
- Фрукты (апельсин) – 200
- Чай с лимоном – 200/10
- Хлеб крестьянский – 60

### 5-11 классы

- Салат из св. капусты с яблоками – 100
- Плов из мяса цыпленка – 205
- Сок яблочный – 200
- Фрукты (апельсин) – 200
- Хлеб крестьянский – 60

#### **ОВЗ 1-4 классы**

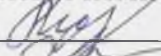

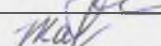
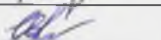
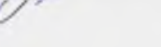
- Яйцо вареное – 40
- Каша пшеничная молочная с маслом – 200/5
- Сыр порционный – 15
- Хлеб крестьянский – 50
- Молоко кипяченое – 200

#### **ОВЗ 5-11 классы**

- Яйцо вареное – 40
- Каша пшеничная молочная с маслом – 250/10
- Сыр порционный – 30
- Хлеб крестьянский – 50
- Молоко кипяченое – 250

10. Пища, приготовленная работниками столовой, ребятам в основном нравится. Вес порций соответствует требуемым нормам. Пища вкусная, полезная, свежеприготовленная, содержит витамины для оздоровления обучающихся.

#### **Члены комиссии:**

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