

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

От 30.09.2024 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 |
|----------------|-------------------------------|----------------|----------------------------|
| 1 смена | | 2 смена | |
| | | 13.40 | 2а 2б 3а 3б 3в 3и |
| 09.30 | 1а 1б 1и 2в 4б 4в | 14.30 | 4а 6а 6б 6в 6и 7а 7в |
| 10.30 | 4и 5а 5б 5в 5г 5и 11а 11и | 15.30 | 6г 7б 7и 8а 8б 8в 8г 8и |
| 11.30 | 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 блюдо).
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 30.09.2024

1-4 классы

- Салат из свежих помидоров – 100
- Макароны отварные (с маслом) – 150
- Мясо индейки тушеное – 65/50
- Кисель «Витошка» – 200
- Хлеб пшеничный/ржаной – 30/30

5-11 классы

- Суп картофельный с бобовыми и с мясом – 250/20
- Макароны отварные (с маслом) – 180
- Мясо индейки тушеное – 65/50
- Кисель «Витошка» – 200
- Хлеб пшеничный/ржаной – 30/30

ОВЗ 1-4 классы






- Каша пшеничная молочная – 200
- Масло сливочное порционное – 20
- Сыр порционный – 15
- Фрукты (банан) – 200
- Чай с лимоном – 200/15
- Хлеб пшеничный/ржаной – 60

ОВЗ 5-11 классы

- Каша пшеничная молочная – 250
- Масло сливочное порционное – 20
- Сыр порционный – 30
- Фрукты (банан) – 200
- Чай с лимоном – 200/15
- Хлеб пшеничный/ржаной – 60

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. Натарова |
|  | О.Г. Казанцева |
|  | Н.С. Казанцева |
|  | И.С. Иванова |