

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

От 20.02.2023 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 5 «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                             |
|----------------|---------------------------------|-----------------|------------------------------------|
| <i>I смена</i> |                                 | <i>II смена</i> |                                    |
|                |                                 | 13:40           | 2А, 2Б, 2В, 2И                     |
| 08:40          | 3Г, 4А, 4Б, 4В                  | 14:30           | 3А, 3Б, 3В, 4И                     |
| 09:30          | 1А, 1Б, 1В, 1И,<br>9И, 10А, 10И |                 | 6Г, 6И, 7В, 7Г,<br>8Г              |
| 10:30          | 7И, 11А, 11И<br>5А, 5Б, 5В, 5И  | 15:30           | 6А, 6Б, 6В, 7А,<br>7Б, 8А, 8Б, 8В, |
| 11:30          | 9А, 9Б, 9В, 9Г                  |                 | 8И                                 |

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

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

**Меню на 20.02.2023**

**1-4 классы**

- Суп картофельный с макаронами, с мясными фрикадельками – 200/20
- Плов из мяса индейки – 60/150
- Напиток «Виташка» – 200
- Хлеб крестьянский/чусовской – 30/30

#### **5-11 классы**

- Суп картофельный с макаронами, с мясными фрикадельками – 200/20
- Плов из мяса индейки – 75/150
- Напиток «Витошка» – 200
- Хлеб крестьянский/чусовской – 30/30

#### **ОВЗ 1-4 классы**

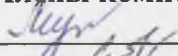
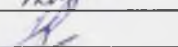
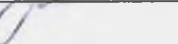
- Бутерброд горячий с сыром – 70
- Каша молочная пшеничная с маслом сливочным – 200/10
- Чай со сгущенным молоком – 200

#### **ОВЗ 5-11 классы**

- Бутерброд горячий с сыром – 70
- Каша молочная пшеничная с маслом сливочным – 200/10
- Чай со сгущенным молоком – 200

8. 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. Натарева |
|  | О.Г. Казанцева   |
|  | Н.С. Казанцева   |
|  | И.С. Иванова     |