

АКТ № 9

Проверки организации питания родительским активом МАОУ СОШ №2
г. Калининграда.

от «22» мая 2025 года

Мы, нижеподписавшаяся комиссия в составе:
заместитель директора

Комиссарова Мария Олеговна

(ответственное лицо по организации льготного горячего питания)

члены комиссии:

Андрюшова Светлана Лукашевна - 2 "В" класс
Киок Елена Викторовна - 6 "А" класс
Деревякина Виктория - 4 "Б" класс
Сурянова Наталья Александровна - сов. работа

Составили настоящий акт проверки школьной столовой, а именно:

Санитарное состояние обеденного зала, наличия ежедневного меню для возрастных групп обучающихся на стенде, наличие диетического меню, графика посещения столовой обучающимся, организация питьевого режима, качество готовой продукции, вес готовой продукции, наличие контрольных проб, санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток на столах, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся, объем и вид пищевых отходов после приёма пищи.

В результате проверки комиссия установила следующее:

1. Питание школьников осуществляется согласно утверждённому цикличному 20-дневному меню. На стенде ежедневно вывешивается меню для обучающихся. Имеется разработанное специализированное (диетическое) меню для данной категории обучающихся (сахарный диабет, пищевая аллергия, целиакия).
2. Имеется график посещения столовой обучающимися, расписание звонков. Питание обучающихся осуществляется соответственно графику.
3. Блюда соответствуют меню. «22» мая 2025 год.

На обед подавали:

Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, гр	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
закуска	67/М/ССЖ	Винегрет овощной	60	107,51	55	1	3	6
1 блюдо	99/М/ССЖ	Суп из овощей на курином бульоне со сметаной, 200/10	210		104	3	6	9
2 блюдо	290/М/ССЖ	Бефстроганов из куриного филе	90		186	14	12	5
гарнир	171/М/ССЖ	Рис отварной с маслом сливочным	150		200	4	4	37
сладкое								
хлеб бел.		Хлеб пшеничный	30		75	2	0	16
хлеб черн.		Хлеб ржано-пшеничный	40		80	2	0	17
напиток	342/М/ССЖ	Компот из вишни	200		54	0	0	13

4. Имеются контрольные пробы, качество приготовленных блюд ежедневно фиксируются в бракеражном журнале.
5. Проведено контрольное взвешивание 1 блюда. Вес соответствует заявленному по меню.
6. Проведено контрольное взвешивание пищевых остатков. Средний процент несъеденной пищи составил 12% (_____ классы).
7. Организовано питание школьников за родительские средства. Школьники 5-11 классов могут купить завтрак или комплексный обед стоимостью (115 руб.). Для 1-4 классов дополнительное питание стоит (110руб.).
8. Отмечено, что столовая укомплектована работниками, которые успевают организованно накрывать на стол целому классу начальной школы. Пища подаётся допустимой температурой.
9. Санитарное состояние обеденного зала и буфета хорошем состоянии. Техническое оборудование в рабочем состоянии. Посуда сколов не имеет. Посуды достаточно. На столах имеются хлебницы и салфетки.
10. Питьевой режим организован через пурифайер диспенсер (проточный кулер). Вода очищенная и прохладная. Имеются 5 раковин, жидкое мыло, одноразовые бумажные полотенца, сушки для рук.
11. Персонал столовой и работники школы имеют индивидуальные средства защиты (маски, перчатки).

Андреева С.Н.

Мещеряков

Сидорова М.М.

Клион А.В.
Левина

Комиссаров

(ответственное лицо по организации льготного горячего питания)