

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

от «24» 04 2025 года

Мы, нижеподписавшаяся комиссия в составе:

заместитель директора

Комиссарова Мария Олеговна

(ответственное лицо до организации льготного горячего питания)

члены комиссии:

Согласно протокола заседания комиссии 5А
Мерзевский Евгений Владимирович 5А
Тихомировская Юлия Викторовна 1Б, 6В
Лопов Виктор Валерьевич 2А, 4Б
Берсая Кристина Сергеевна 1Б и 3Б
Смирнов Александр Игоревич 1Б, 4Б, 3Б

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 обучающимися, 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 приема пищи.

В результате проверки комиссия установила следующее:

1. Питание школьников осуществляется согласно утвержденному циклическому 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. «24» апреля 2025 год.

На обед подавали:

Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, гр	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
закуска	7/И	Салат из квашеной капусты со свеклой	60	107,51	92	1	8	4
1 блюдо	96/М/ССЖ	Рассольник ленинградский на курином бульоне	200		121	4	6	14
2 блюдо	294/М/ССЖ	Котлеты из курицы с соусом сметанно-томатным, 90/20	110		183	16	7	14
гарнир	202/М/ССЖ	Макаронь отварные	150		202	6	4	35
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 первого блюда. Вес соответствует заявленному по меню.
6. Проведено контрольное взвешивание пищевых остатков. Средний процент несъеденной пищи составил 20% (3-ий 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).

Мельникова Е.В.
Тимофеева Ю.В.
Попова В.В.
Бердова А.С.

Мельникова Е.В.
Тимофеева Ю.В.
Попова В.В.
Бердова А.С.

Сергеева В.И.

(ответственное лицо по организации льготного горячего питания)

Мельникова Е.В.

Зел. трансп. средства.

Ответственное лицо по организации питания

заместитель директора, Каминская М.О.
зам. завхоза Куреева Н.Н.