

## **АКТ №6**

### **проверки школьной столовой комиссией по питанию**

от 22 февраля 2023 года

В целях усиления контроля за организацией питания в ГБОУ СОШ им. Н.Ф.Зыбанова с.Березняки комиссией в составе:

Члены комиссии:

1. Кубеткина Е.А. – педагог школы
2. Молчанова О.А. - председатель профсоюзного комитета
3. Пичугина Л.А. - член родительского комитета
4. Петрова А.В. – член родительского комитета

Комиссия по питанию, составили настоящий акт в том, что 22 февраля 2023 года, согласно плана работы комиссии по контролю за организацией питания учащихся ГБОУ СОШ им. Н.Ф.Зыбанова с.Березняки на III четверть 2022-2023 учебного года проведена проверка организации питания учащихся.

**Цель проверки:** изучение эффективности системы питания в школе.

**Задачи:**

1. Уточнить охват питанием детей;
2. Ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;
3. Организация дежурства;
4. Санитарное состояние обеденного зала.

**В ходе проверки комиссия установила:**

1. Количество детей, питающихся в школьной столовой, составляет 42 человека или 63% от общего числа учащихся, из них 5 человек из многодетных семей;
- учащиеся 5-9 классов получают платные горячие комплексные обеды;
- учащиеся 1-4 классов посещают горячий завтрак (бесплатно) и горячий обед.
2. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, качество блюд соответствует нормам.

Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется комиссией по организации питания, проводится бракераж готовой продукции.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами. (указать наименование журнала, которого нет в наличии).

В питание школьников входит завтрак и горячий обед. Меню составляется по 10-дневному расписанию технологических карт.

Меню для организованного питания классом 22.02.2023 года:

Завтрак:

Каша жидкая, молочная, рисовая	200/5г.
Пудинг из творога с яблоком	50/15г.
Хлеб пшеничный	30г.
Чай с сахаром витаминизированный	200г.

Обед:

Суп гороховый	250г.
Котлеты куриные с соусом	50\60г.
Макаронны отварные	200/5г.
Салат радужный	60г.
Хлеб пшеничный	30г.
Хлеб ржаной	30г.
Чай с сахаром.	200г.

Норма порции соответствует нормам Роспотребнадзора.

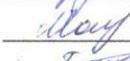
3. За пять минут до звонка столы начальных классов накрываются дежурными.

4. На момент проверки в обеденном зале чисто. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве.

5. Повар при раздаче продуктов одет в форму, маску и перчатки. Порционный продукт раскладывается вилкой.

### Выводы и рекомендации по проверке

- классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей;

Члены комиссии:  /Кубеткина Е.А./  
 /Молчанова О.А./  
 /Пичугина Л.А. /  
 /Петрова А.В./

С актом ознакомлена:

Повар:  /Михайлина С.К./