

муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 10» с. Цветковка
Чугуевского района Приморского края

Акт № 3
проверки школьной столовой ГОК по питанию

от 24 ноября 2022 г.

Мы, члены группы общественного контроля организации и качества питания учащихся МКОУ СОШ № 10 с. Цветковка в составе:

Зайцевой М.А., социального педагога;

Германчука И.Н., классного руководителя 5-го класса;

Пономарёвой Т.М., члена родительского комитета;

Чигиной И.В., члена родительского комитета.

составили настоящий акт в том, что 24.11.2022 г. в 09.15 и 11.15 часов была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1) График приёма пищи, ежедневное меню, утвержденное директором школы в наличии

2) Меню: завтрак – Суп овощной – 250 г

Салат из белокочанной капусты – 80 г

Чай с сахаром и молоком – 200 г

Батон – 60 г

Печенье – 18 г

Обед – Винегрет овощной с маслом растительным – 60 г

Суп картофельный с вермишелью и курой – 250 г

Рис отварной со слив. маслом – 100 г

Куры отварные – 120 г

Хлеб ржано-пшеничный – 50 г

Сок – 200 г

Кисломолочный продукт "Снежок" – 200 г

3) Членами ГОК было проведено контрольное взвешивание порций и дегустация. Вес блюд соответствует норме. Вкусовые качества высокие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

4) Порции соответствуют возрастной потребности детей.

5) В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Классные руководители сопровождают свои классы.


6) ГОК визуально осмотрела пищеблок. Нарушений не выявлено. Все сотрудники пищеблока в униформе, масках и перчатках в соответствии с требованиями СанПиН в условиях распространения новой коронавирусной инфекции

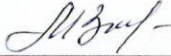
7) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности и средства для мытья столов. Тарелки чистые, без сколов.

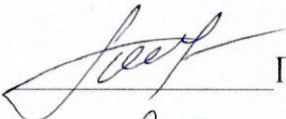
Столы накрываются до начала перемены. Температура блюд соответствует СанПиНу (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче имеют температуру 75°C, вторые блюда и гарниры - 65°C, компот - 14°C).

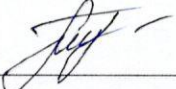
Уборка обеденного зала производилась после каждого приёма пищи.

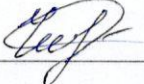
Вывод: ГОК установила, что в МКОУ СОШ № 10 организация предоставления горячего питания и его качество соответствуют требованиям нормативно-правовым актам, регулирующим вопрос горячего питания в школах. ГОК признала работу школьной столовой удовлетворительной. Претензий и замечаний нет.

С актом ознакомлены:  зав. столовой Савченко М.И.

 Зайцева М.А.

 Германчук И.Н.

 Пономарёва Т.М.

 Чигина И.В.