

А К Т

проверки школьной столовой комиссией по контролю питания
МКОУ СОШ № 8 с.Уборка Чугуевского района Приморского края

от 04 марта 2024 года

Комиссия в составе: Кирсановой Е.И., ответственной по питанию, Кравченко Ю.В., заместителя директора по учебно- воспитательной работе, Гладун А.Н., представителя родительского контроля, провели проверку предоставления горячего питания учащихся в школьной столовой.

На третьей перемене питались учащиеся 5-11 классов, дети из многодетных, малообеспеченных семей, а также находящиеся под опекой и дети участников СВО.

На дату проверки меню состояло из: супа молочного с вермишелью 1/250, хлеба пшеничного 1/50, масла сливочного 1/10, чая с сахаром и лимоном 1/200 и яблока 1/100.

В ходе контрольного взвешивания пяти порций супа, пяти порций хлеба, пяти порций чая с сахаром и лимоном, пяти порций яблока, расхождения соответствия блюд требуемой норме – не обнаружено. Взвешивание остатков не съеденной пищи, от общего объема порций составило 1,9%.

После четвертого урока учащиеся 1-4 классов, инвалиды и с ОВЗ, получили молоко 1/200.

На пятой перемене питались дети с ОВЗ и дети –инвалиды.

Их обед состоял из следующих блюд: супа картофельного с гречкой и курой 1/250, котлеты из свинины 1/100, каша пшеничной рассыпчатая 1/200, соуса красного на м/б 1/75, салата из белокочанной капусты 1/100, компот из яблок с черносливом 1/200, хлеб ржано-пшеничного 1/50. Весь перечисленный перечень блюд соответствовал заявленному меню на текущую дату. Контрольное взвешивание четырех порций супа, пяти порций котлет, пяти порций каши пшеничной, четырех порций салата из белокочанной капусты и пяти порций компота, подтвердило соответствие блюд установленным нормам. Взвешивание остатков не съеденной пищи, от общего объема порций составило 2,8%.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, соответствующее фактически утвержденному директором школы на десять дней.

Приготовленные блюда детям нравятся. У членов комиссии замечаний к качеству предоставляемой пищи не возникло.

Перед едой дети моют руки с мылом в умывальнике.

Продолжительность времени на переменах достаточно для приема пищи.

Отмечено, что посадочных мест достаточно для одномоментного питания учащихся. Помещение столовой соответствует санитарным нормам. На выдаваемой детям посуде, на момент проверки, дефектов не обнаружено. Столы накрываются за 5-8 минут до звонка. Пища подается в горячем виде. В обеденном зале чисто, уютно. Сотрудники столовой снабжены санитарной одеждой (халатами), волосы убраны под колпаки.

Мытьё посуды производится в определенной последовательности: механическое удаление остатков пищи, мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны, мытьё во второй секции ванны с добавлением моющих средств в два раза меньше, чем в первой ванне с температурой не ниже 40 градусов и ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой. После мытья посуда просушивается на решётчатых полках.

Кирсанова Е.И.

Кравченко Ю.В.

Гладун А.А.

