

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №3»
муниципального образования – городской округ
город Скопин Рязанской области

ул. Мира, д.4, г. Скопин, 391801. Телефон: 8(49156) 2-79-23, факс 8(49156) 2-77-11
sosh3.skopin@ryazangov.ru
ОКПО 24373964, ОГРН 1026200780650, ИНН/КПП 6233002820/623301001

Утверждаю
директор  Е.В. Барабаш
« 28 » мая 20 23 г.



АКТ

« 28 » мая 20 23 г.

г. Скопин

В соответствии с планом работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся комиссия в составе:

1. Божок О.А. – член родительского комитета
2. Моисеева Н.В. – член профсоюзного комитета
3. Филатова А.А. – член родительского комитета
5. Озимкова Е. В. – заведующий хозяйством
6. Урзова С.В. – член родительского комитета

составила настоящий акт о том, что 9 февраля 2023 года в 09.15 была проведена проверка качества и количества приготовленной пищи согласно меню для обучающихся 1 – 4 классов.

Время проверки – 09:15 час. (1 перемена)

В ходе проверки выявлено:

1. На 9 февраля 2023 г. было предложено следующее меню для обучающихся 1 – 4 классов:

завтрак	
блюдо	вес, гр.

Овощи свежие	60
Яблоко	1 шт
Рис отварной	150
Котлета куриная	90

Хлеб пшеничный с сыром	50
Чай с лимоном	200

2. Меню ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока.

3. Проведено контрольное взвешивание 3-х порций:

Блюдо	1 порция, гр.	2 порция, гр.	3 порция, гр.
Свежие овощи	60	57	60
Яблоко	150	145	140
Рис отварной	150	140	155
Котлета куриная	90	95	85
Хлеб пшеничный	40	40	40
Чай с лимоном	200	200	200

4. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей и заявленному меню.

5. Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель: обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с мылом и антисептиком. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, рассадка обучающихся не более 4-х человек за столом. Между классами остается свободный ряд. Все классные руководители сопровождают свои классы.

6. В столовой имеется информационный стенд «Приятного аппетита», где размещается информация для детей и родителей.

7. Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности и антисептические средства для мытья столов, тарелки и чашки чистые, без сколов.

8. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд.

Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

9. Результат родительского контроля пищи, не съедаемой обучающимися на завтрак

минимальное количество, %	максимальное количество, %
10	80

Предложения и рекомендации:

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента.

2. Продолжать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

Подписи: _____ Е.В.Барабаш

_____ О.А.Божок

_____ А.А.Филатова

_____ Н.В.Моисеева

_____ Е.В.Озимкова

_____ С.В.Урзова