



Утверждаю

директор

Е.В. Барабаш

« 19 » сентября 2024 г.

АКТ

« 19 » сентября 2024 г.

г. Скопин

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

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| 1. Марфина Л. П. | — заместитель директора по ВР |
| 2. Лапшина Т.Н. | — член родительского комитета |
| 3. Константинова Н. О. | — член родительского комитета |
| 4. Янина И. В. | — член родительского комитета |
| 5. Озимкова Е.В. | — заведующий хозяйством |

составила настоящий акт о том, что 19 сентября 2024 года в 09.15 была проведена проверка качества и количества приготовленной пищи согласно меню для обучающихся 1 – 2, 3А классов.

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

В ходе проверки выявлено:

- На 19 сентября 2024 г. было предложено следующее меню для обучающихся 1 – 2, 3А классов:

завтрак	
блюдо	количество
Салат из капусты	60 гр.
Яблоко	1 шт.
Рожки отварные	150 гр.
Котлета куриная	90 гр.
Хлеб пшеничный	40 гр.
чай	200 гр.

- Меню ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока.

- Проведено контрольное взвешивание 3-х порций:

Блюдо	1 порция, гр.	2 порция, гр.	3 порция, гр.
Салат из капусты	60	50	60
Яблоко	185	180	200
Рожки отварные	140	150	150
Котлета куриная	80	80	90
Хлеб пшеничный	35	40	40
чай	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:

Л.П. Марфина

Т.Н. Лапшина

Н.О. Константинова

И.В. Янина

Е.В. Озимкова