

АКТ № 2

от 16 октября 2024 года

акт составила комиссия общественного контроля МБОУ СОШ № 20 города Невинномыска в следующем составе:

Е.А.Ткачёва – директор МБОУ СОШ № 20 города Невинномыска;
О.В.Муренко – зам.директора по УВР, ответственный за организацию питания школьников;
Студенцова А.И. – член родительского комитета;
Харченко Т.А. – член родительского комитета;
Галкина А.В. – член родительского комитета;

Цель проверки:

1. Охват организованным питанием учащихся школы.
2. Учёт ассортимента предлагаемой продукции в школьной столовой.
3. Условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации.
4. Качество приготовляемых блюд.

16 октября 2024 года проводилась проверка организованного питания обучающихся. Члены комиссии общественного контроля присутствовали при питании учащихся 1 и 2 смены.

В ходе проверки было отмечено следующее:

- нормы закладки продуктов нарушены не были;
- вес порций на выходе соответствовал заявленному;
- порции соответствуют возрастной потребности детей;
- приготовление пищи соответствует технологическим картам, которые имеются в

наличии у зав.производством Дьяченко М.В.

Члены комиссии провели контрольное взвешивание порций и дегустацию приготовленных блюд.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

В обеденном зале имеется меню, которое соответствует недельному. Заявленные в меню блюда имеются в наличии.

Члены комиссии присутствовали при питании учащихся 1 смены. Питание учащихся проходит на 3 переменах 1 смены:

- 2-4 классы на первой перемене;
- 1-е классы на второй, третьей перемене;
- 1, 4-11 классы на третьей перемене.

Ученики 1-4 классов питаются бесплатно.

Перед едой ученики моют руки. Для мытья рук имеются 3 раковины, в наличии жидкое мыло. Имеются электрические сушилки для рук. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

В 5-6 классах организованное питание невысокое. В основном ученики предпочитают самостоятельно приобретать порции или буфетную продукцию. Зачастую многим ребятам не хватает времени на то, чтобы купить и съесть полноценный завтрак.

Завтрак		
Блюдо	Выход, г	Цена
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/60	
Печенье сахарное	40	
Чай с лимоном	200/15/7	
Хлеб пшеничный формовой 1 сорт	30	
	ИТОГО: 76,72	
Обед		
Суп картофельный с бобовыми	200	
Биточки рубленые из бройлеров-цыплят с соусом сметанным с томатом	90/20	
Макаронны отварные	150	
Компот из свежих яблок	200	
Хлеб пшеничный формовой 1 сорт	20	
Хлеб Российский	30	
	ИТОГО: 76,72	

В первой смене обучающиеся без особого удовлетворения ели свои порции. В ходе контроля за питанием обучающихся 2 смены, комиссия сделала вывод, **что ученики с удовольствием съели первое и второе блюдо. Но стоит заметить, что ученики 2-х классов не съедают свои порции. С предложенным объемом еды (1 блюдо, 2 блюда) маленькие дети не справляются.**

Буфетная продукция, изготавливаемая работниками столовой, пользуется спросом у учащихся. Это пицца, булки, пирожки. Вся продукция подается ученикам в пакетах, либо с использованием салфеток.

Имеются в наличии суточные пробы.

В обеденном зале чисто, работает вытяжка.

Выводы проверки:

1. Невысокое количество организовано питающихся детей в старших классах. Классным руководителям 1-6 классов регулярно проводить разъяснительную работу с детьми и родителями о правильном горячем питании.
2. Классным руководителям усилить контроль над учащимися в момент приёма пищи.
3. Работникам пищеблока накрывать порции непосредственно перед приходом учащихся, с тем, чтобы пища оставалась тёплой.
4. Блюда делать в соответствии с технологическими картами, обращать внимание на вкусовые качества блюд.
5. Комиссия признала работу столовой удовлетворительной.

Подписи членов комиссии:

Е.А. Ткачева
 Муренко О.В.
 Каптан Е.В.
 Галкина А.В.
 Студенцова А.И.








