

АКТ № 3

от 21 ноября 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;
Каптан Е.В. – член родительского комитета;
Харченко Т.А. – член родительского комитета;
Галкина А.В. – член родительского комитета;
Студенцова А.И. – 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.

21 ноября 2024 года члены комиссии общественного контроля присутствовали при питании учащихся 1 и 2 смены.

Членами комиссии было отмечено, что нормы закладки продуктов нарушены не были.

Приготовление пищи соответствует технологическим картам, которые имеются в наличии у зав.производством Дьяченко М.В. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии.

При взвешивании выяснилось, что выход порции соответствует норме. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

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:

- 4 классы на первой перемене;
- 1-е классы на второй;
- 1, 4-5 классы на третьей перемене;
- 8-11 классы на четвертой перемене.

Ученики 1-4 классов питаются бесплатно. Стоимость питания детей начальной школы составляет 76,72 рублей.

Перед едой ученики моют руки. Для мытья рук на территории столовой имеются 3 раковины, жидкое мыло в наличии. Имеются 2 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.

Меню на 21.11.2024 г.

Прием пищи	Раздел	Блюдо	Выход, г
Завтрак	гор.блюдо	Картофельное пюре	150
	гор.блюдо	Фрикадельки из кур с соусом сметанным	90/30
	гор.напиток	Чай с сахаром	200/15
	хлеб	Хлеб пшеничный формовой 1 сорт	30
Обед	1 блюдо	Борщ Ставропольский	250
		Шницель рубленный из бройлеров-цыплят с соусом сметанным с томатом	90/20
	2 блюдо		
	гарнир	Каша гречневая рассыпчатая	150
	напиток	Компот из смеси сухофруктов	200
	хлеб бел.	Хлеб пшеничный формовой 1 сорт	20
	хлеб черн.	Хлеб Российский	30

Буфетная продукция, изготавливаемая работниками столовой, пользуется спросом у учащихся. Это пицца, булочки, пирожки.

В холодильнике имеются в наличии суточные пробы. Имеется несколько холодильников для хранения разных продуктов: холодильники для овощей, мяса, молочных продуктов.

В цехах чисто, работает вытяжка.

Выводы проверки:

1. Невысокое количество организовано питающихся детей в старших классах. Классным руководителям 1-6 классов поставить вопрос на родительском собрании о правильном горячем питании для учащихся.
2. Классным руководителям усилить контроль над учащимися в момент приёма пищи.
3. Работникам пищеблока накрывать порции непосредственно перед приходом учащихся с тем, чтобы пицца 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.
Харченко Т.А.
Галкина А.В.
Студенцова А.И.

