

Акт

по итогам совместного проведения общественного контроля питания администрацией и членами общественного контроля по питанию в филиале МОУ " СОШ им.Героя Советского Союза Н.Г.Маркелова с. Красная Звезда Ртищевского района Саратовской области" в с.Владыкино

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Вилочкова О.В.,

Устинова Г.Г.,

Потапова Н.В.

и директор школы Крюкова Т.А. составили настоящий акт в том, что 15.11.2024. в 11.30 ч. была проведена проверка качества питания в школьной столовой филиала МОУ "СОШ им. Героя Советского Союза Н.Г.Маркелова с.Красная Звезда Ртищевского района Саратовской области" в с.Владыкино.

На момент проверки установлено следующее.

1. Все обучающиеся 1-11 классов получили горячий обед в соответствии с утвержденным десятидневным меню, которое размещено на официальном сайте школы в разделе "Горячее питание". Все обучающиеся 1-4 классов в количестве 10 человек получают бесплатные обеды. Обучающиеся 5-11 классов, имеющие право на льготы, оплачивают обед частично. Стоимость обеда для обучающихся 1-4 классов составила 83,98 руб., как и для обучающихся 5 – 11 классов.

2.Обед 15.11.2024 г. включает:

Салат витаминный – 60,0г для 1-4 классов и 100,0г для 5-11 классов
Свекольник на костном бульоне – 250,0г
Тефтели из говядины – 100,0г
Макаронные изделия отварные – 200,0г
Компот из смеси сухофруктов – 200,0г
Хлеб пшеничный – 40,0г
Хлеб р/пшеничный – 40,0г

1-4 классы получили пакетированное молоко – 200 г.

3. При контрольном взвешивании масса порций соответствует нормам.

4. В столовой на информационном стенде размещены ежедневное меню и график питания.

5. В столовой чисто. Повар в спецодежде и средствах защиты.
6. Документы по организации горячего питания в порядке.
7. Продукты, поступающие в столовую, сопровождаются документацией, подтверждающей их безопасность и качество.
8. В кладовой порядок. Посуды достаточно, посуда без сколов. Моется и обрабатывается в соответствии с нормативами.
9. Все блюда готовятся в соответствии с технологическими картами. Вкусовые качества хорошие. При опросе дети говорят, что кормят вкусно.
10. Пробы готовых блюд отбираются ежедневно, хранятся в отдельном холодильнике двое суток.
11. Продукты хранятся в холодильнике и в морозильной камере в соответствии с требованиями.
12. Перед входом в столовую имеются раковины с подводкой воды, бумажные полотенца, санитайзер, жидкое мыло.
13. Продолжительность перемены достаточна для приема пищи.

Предложения и рекомендации:

1. Классным руководителям расширить просветительскую работу с детьми о правилах личной гигиены обучающихся.
2. Родителям разъяснять детям пользу мясных продуктов, сушеных фруктов и ягод (кураги, шиповника, смеси сухофруктов).

Члены комиссии:

Вилочкова О.В. *Вилочкова*

Устинова Г.Г. *Устинова*

Потапова Н.В. *Потапова*

Крюкова Т.А. *Крюкова*