

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГКОУ КК школы – интерната
пос. Паркового

 Л.И. Корж

«17» мая 2024 г.



АКТ

проверки обеденного зала школьной столовой общественной комиссией
по родительскому контролю за организацией питания обучающихся
в ГКОУ КК школе- интернате пос. Паркового

от «17» мая 2024 г.

№ 4

Присутствовали:

Ответственная по питанию: Н.А. Пимахина;

Члены родительской общественности: М.В. Черненко, Н.Ю. Копылова,
В.И. Лукина.

Время 11:50, режимный момент – обед

Цель проведения общественного контроля:

- оценка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.

Составили настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания обучающихся в школьной столовой ГКОУ КК школе – интернате пос. Паркового, в ходе проверки установлено:

- пятница, II неделя цикличного меню: борщ с капустой и картофелем, картофельная запеканка с мясом, соус сметанный, салат из свежих огурцов, компот из смеси сухофруктов, фрукты свежие порция, хлеб пшеничный, ржано-пшеничный. Выход блюд соответствует норме питания школьников 7-11 лет, 12 и старше (меню прилагается);
- в наличии имеется режим (график) питания;
- в организации разработано двухуровневое (7-11 лет, 12 и старше) цикличное меню в соответствии СанПиНа МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;



- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала столовой соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в спецодежде защитных масках и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает на склад столовой с документацией, подтверждающей их качество и безопасность;
- качество приготовленной пищи соответствует технологическим картам;
- в наличии документация по бракеражу готовой продукции:
- для мытья рук имеется 3 раковины, дозаторы с мылом, для сушки рук – электрополотенца, а также бумажные полотенца;
- дети удовлетворены ассортиментом и качеством приготовленных блюд.

Вывод: комиссией установлено, что работа школьной столовой соответствует требованиям предъявляемым нормативно-правовыми актами. Работа школьной столовой признана удовлетворительной (оценочный лист комиссии по родительскому контролю прилагается).

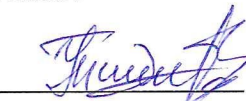
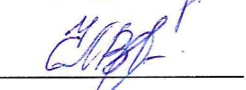
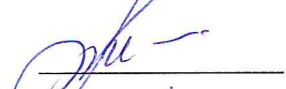

Предложение:

- классным руководителям, воспитателям, родителям (законным представителям) организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище (разработать буклеты), провести беседы о поведении обучающихся в столовой при мытье рук и принятии пищи;
- воспитателям продолжить работу по привитию навыков культуры еды (пользование вилкой, салфетками и т.д.);
- результаты проверки довести до сведения родителей (законных представителей) и школьной администрации.

С актом проверки комиссии по родительскому контролю ознакомлены:

Заведующая производством		Л.А. Вегеря
Повар		Н.Н. Сирота

Комиссия по родительскому контролю:

	Н.А. Пимахина
	М.В. Черненко
	Н.Ю. Копылова
	В.И. Лукина



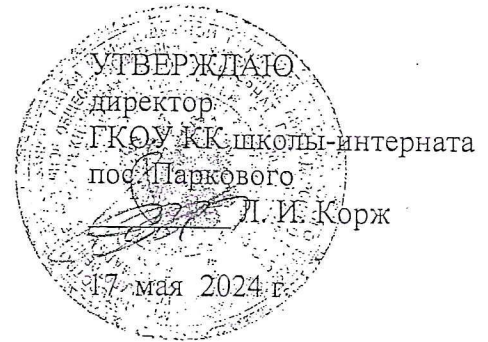
МЕНЮ

Выход

	12 и старше	калорийность
Завтрак		
Рыба жареная	120	91,43
Макаронные изд. отварные	150	244,09
Соус красный основной	30	16,8
Овощи по сезону (порция)	100	38,4
Чай с лимоном	200	58
Масло сливочное	12	89,76
Хлеб пшеничный, ржано-пшеничный	70 /40	189/85
Обед		
Борщ с капустой и картофелем	300	127,2
Картофельная запеканка с мясом	250	570
Соус сметанный	50	63
Салат из свежих огурцов	130	50
Компот из смеси с/фруктов	200	124
Фрукты свежие (порция)	100	2,2
Хлеб пшеничный, ржано-пшеничный	70/40	189/86
Полдник		
Кисломолочный напиток	200	105,3
Пирожок с творогом	60	271
Фрукты свежие (порция)	100	2,2

Мед. сестра
Зав. столовой

Печерская Г.Н.
Вегеря Л.А.



МЕНЮ

Выход

	7-11	калорийность
Завтрак		
Рыба жареная	105	80
Макаронные изд. отварные	110	179,3
Соус красный основной	15	8,4
Овощи по сезону (порция)	80	31
Чай с лимоном	200	58
Масло сливочное	10	74,8
Хлеб пшеничный, ржано-пшеничный	50/30	126/56
Обед		
Борщ с капустой и картофелем	250	106
Картофельная запеканка с мясом	210	475
Соус сметанный	40	63,3
Салат из свежих огурцов	100	38,4
Компот из смеси с/фруктов	200	124
Фрукты свежие (порция)	100	2,2
Хлеб пшеничный, ржано-пшеничный	50/30	126/56
Полдник		
Кисломолочный напиток	170	87,75
Пирожок с творогом	60	271
Фрукты свежие (порция)	100	2,2

Мед. сестра

Зав. столовой

Печерская Г.Н.

Вегеря Л.А.