

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДОЛИННЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
ИМЕНИ ПЕРЕПАДИНА АЛЕКСАНДРА ИВАНОВИЧА»  
БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

АКТ

проверки организации питания в МБОУ «Долинненская СОШ»  
совета родительского контроля за организацией питания обучающихся

от 06.12.2024

№ 2

Дата проверки: 06.12.2024

Время проверки: 12.00

Состав комиссии:

1. Колесник Н.О., председатель комиссии
2. Маламашева Ю.В., ответственный за питание
3. Филиппов Ю.А., член родительского комитета
4. Рыбкина М.А., педагога
5. Смирнова Н.С., председатель родительского комитета

В результате проведения проверки установлено следующее:

- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается  
соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено /не выявлено  
не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме  
соответствует
- Ежедневное меню соответствует/не соответствует примерному меню.  
соответствует
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям  
соответствуют
- Организация питания:
  - количество детей на питании : 1-4 классы 147, 5-11 (льготная категория) 103, самостоятельно покупают себе порции 5.
  - каждый классный руководитель, осуществляет / не осуществляет контроль за посещением столовой учащимися  
осуществляет
  - питание среднего и старшего звена - индивидуальное, учащиеся самостоятельно покупают себе порции (количество порций) покупают самостоятельно, льготное (количество порций) \_\_\_\_\_
  - дежурство по обеденному залу осуществляется \ не осуществляется: дежурный учитель и дежурные учащиеся осуществляется
  - взрослые, и дети: обращают \ не обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки обращают внимание
  - в обеденном зале для каждого класса накрываются \ не накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает \ не хватает посадочных мест хватает

все классные руководители сопровождают \ не сопровождают свои классы

- классные руководители сопровождают
- Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по ежедн. меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1.	Макаронь отварн. с соусом	170	168	-2
2.	чай с сахаром и молоком	180/7	180	
3.	ябло пюре	30	32	+2
4.	яблоко	150	143	-7

При контрольном взвешивании, члены комиссии отметили, что порции соответствуют \ не соответствуют возрастной потребности

детей. взвешивали и порции, учитывалась средняя

- Температура подачи блюда соответствует (не соответствует) требованиям к температуре блюда температура соответствует

- Накрытие столов начинается за 10 мин. до приёма пищи.

- График питания учащихся соблюдается \ не соблюдается соблюдается

• Сервировка обеденных столов оставила положительное \ отрицательное впечатление, столы чисто вытерты да\нет; дети питаются с удовольствием да\нет; правильно пользуются столовыми приборами да\нет. По проведенному опросу среди учащихся, еда им нравится да\нет,

положительное впечатление, столы чисто вытерты, питаются с удовольствием, правильно польз.

- После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов приб.

ДА\НЕТ. да

ВЫЯВЛЕННЫ ЗАМЕЧАНИЯ:

замечаний нет

РЕКОМЕНДОВАНО:

Проводить классные часы о правильном питании.

Подписи членов комиссии:

Колесник Н.О.

Ширнова Н.С.

Филипенко Ю.А.

Редкина Г.А.

Малосидова Ю.С.