

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 22.01.2025

№ 3

Дата проверки: 22.01.2025

Время проверки: 10.00

Состав комиссии:

1. Колесник Н.О. председатель комиссии
2. Кавринова Л.И. ответственный за питание
3. Фадисенко Ю.А. член родительского комитета
4. Ребрина Т.А. секретарь
5. Смирнов Н.С. председатель родительского комитета
6. Яковлева Е.А.

В результате проведения проверки установлено следующее:

- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) 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 128, 5-11 (льготная категория) 99, самостоятельно покупают себе порции 117
 - каждый классный руководитель, осуществляет / не осуществляет контроль за посещением столовой 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.)
	Мясные фал. с соусом том.	80	87	+ 7
	Картофельные шари	150	147	- 3
	Салат из свеклы	30	32	+ 2
	Чай с сах. и лимонами	180/7	180/7	0
	Хлеб пшеничный	30	30	0
	Хлеб ржаной	30	30	0

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

взвешивали 4 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

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, еда чисто вытерта, нравится с удовольствием, правильно пользуются приборами

- После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов да/нет.

ВЫЯВЛЕНЫ ЗАМЕЧАНИЯ:

замечаний нет

РЕКОМЕНДОВАНО:

Проверить классные часы с классным руководителем и соблюдать дисциплину на переменах

Подписи членов комиссии:

Коксевич Н.О.

Смирнов Н.С.

Жилин Ю.А.

Редкина Т.А.

Гавришова О.И.

Кисовнева Е.А.