

АКТ

проверки МБОУ «Сервинская ООШ» и столовой структурного подразделения «Детский сад д. Малая Серва» комиссии по контролю и качеством питания обучающихся

от 23.05.2025 года

Комиссия в составе:

1. Тарасова Н.В. заместитель директора по УМР;
2. Радостева И.И. заместитель директора по ВР;
3. Сысолетина А.И. социальный педагог;
4. Гасанова М.Ш. учитель начальных классов
5. Исаева Н.В., председатель родительского комитета школы
6. Надымова Т.В., воспитатель структурного подразделения «Детский сад д. Малая Серва»

Составили настоящий акт о том, что 23 мая 2025 года в 11.40 час (большая перемена, 1 смена)

В ходе проверки выявлено:

1. В школьной столовой на 23 мая была предложена овощная подгарнировка (салат картофельный с квашеной капустой) – 60 г., суп молочный с макаронными изделиями - 250 г., котлета из говядины с томатным соусом – 120г., каша гречневая вязкая– 180 г., компот из смеси сухофруктов витаминный -200г., хлеб пшеничный, ржано-пшеничный – 25/25.
2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии.
При взвешивании 3х порций:
 - овощная подгарнировка (салат картофельный с квашеной капустой) – полученная масса составляла 65 г.;
 - суп молочный с макаронными изделиями - 255 г.;
 - котлета из говядины с томатным соусом, каша гречневая вязкая-300 г.
 - компот из смеси сухофруктов витаминный – 200г.

Порции соответствуют норме при контрольном взвешивании. При дегустации все члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

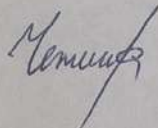
3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастным потребностям детей.
4. Организация питания: дети при входе в столовую моют все руки, для мытья рук имеются 3 раковины с мылом. Сушат руки при помощи двух

- электросушилок. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Сопровождает каждый класс классный руководитель своего класса.
5. Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
 6. Столы вытерты начисто, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки и кружки чистая, без осколов.
 7. В каждом классе дежурные накрывают столы до начала перемены по графику.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

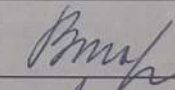
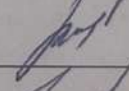
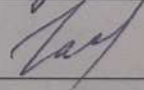
1. Классным руководителям проводить беседы в классе «О здоровом и правильном питании», «Личная гигиена»
2. Осуществлять ежедневный контроль по выполнению натуральных норм;
3. Педагогам планировать работу с родителями по вопросу пропаганды детского питания в приемных групп (папки-передвижки, консультации и т.п.).

С актом комиссии ознакомлена:



повар: Четина Т.И.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

- социальный педагог Сысолетина А.И. 
- заместитель директора по УМР Тарасова Н.В. 
- заместитель директора по ВР Радостева И.И. 
- учитель начальных классов Гасанова М.Ш. 
- председатель родительского комитета Исаева Н.В. 