

Акт
по итогам проверки организации питания
в КГБОУ «Бийская общеобразовательная школа – интернат № 2»

Дата проверки: 21.03.2025

Время проверки: 12 ч 30 мин.

Состав комиссии:

Воропаева В.В., заместитель директора по ВР, председатель,

Еремина О.С., медицинская сестра,

Суродина А.В., член группы родительского контроля,

Первухина Г.В., член группы родительского контроля.

Цель проверки: своевременное посещение столовой обучающимися, согласно утвержденному графику, соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, санитарное состояние обеденного зала, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

В ходе проверки рассмотрены вопросы:

- проверка соответствия блюд 20-дневному утвержденному меню;
- проверка качества приготовления блюд;
- санитарное состояние обеденного зала;
- контрольное взвешивание порций.

Меню на 21.03.2025 (обед):

Суп с макаронными изделиями	250
Запеканка из печени с рисом	100
Картофельное пюре	150
Овощи консервированные (порциями) маринованные с лимонной кислотой	80
Компот из свежих плодов и ягод	200
Хлеб белый	80
Хлеб черный	50

Комиссией установлено, что реализация блюд соответствует утвержденному 20-дневному меню. В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд. Подаваемые блюда выглядят эстетично, порции соответствуют весовой норме. При взвешивании 3 порций второго блюда, полученная масса равнялась 752г, что соответствует норме.

Представители родительского контроля провели выборочный опрос детей на удовлетворенность качеством блюд – обед всем детям нравится, готовят очень вкусно. Выдача готовой пищи осуществляется теплой.

Обучающиеся школы посещают столовую согласно утвержденному графику.

Присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой не допускается, дети не привлекаются к работам, связанным с приготовлением пищи: чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

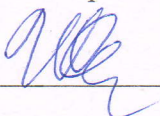
В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест хватает. Классные руководители и воспитатели сопровождают свои классы в столовую. При посещении столовой обучающимися соблюдаются правила личной гигиены.

Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное. После каждого приема пищи зал обрабатывается.

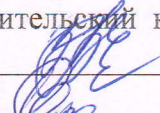
Вывод: в школе организовано горячее питание для обучающихся 1 – 9 классов. Признать организацию горячего питания «удовлетворительной».

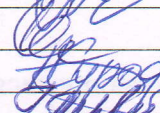
Претензий и замечаний нет.

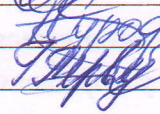
С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

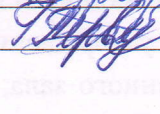
 Л.В. Шевелева, повар

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

 Воропаева В.В., заместитель директора по ВР, председатель

 Еремина О.С., медицинская сестра,

 Суродина А.В., член группы родительского контроля

 Первухина Г.В., член группы родительского контроля