

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

Дата проверки: 16.09.2024

Время проверки: 12 ч 30 мин.

Состав комиссии:

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

Еремина О.С., медицинская сестра,

Самохина И.М., член группы родительского контроля,

Попова Т.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 14-дневному утвержденному меню;
- проверка качества приготовления блюд;
- санитарное состояние обеденного зала;
- контрольное взвешивание порций.

Меню на 16.09.2024 (обед):

Салат из белокочанной капусты с овощными консервами (кукурузой консерв.)	80г
Суп гороховый	250г
Плов	250г
Компот из плодов или ягод сушеных(курага)	200г
Хлеб белый	80г
Хлеб черный	50г

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 плова, полученная масса равнялась 753г, 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. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (чепсы, перчатки).

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



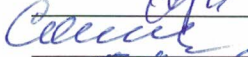

Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное. После каждого приема пищи зал обрабатывается.

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,  
  
Самохина И.М., член группы родительского контроля  
  
Попова Т.В., член группы родительского контроля