

**Акт проверки организации и качества питания
МАОУ «СОШ №22»**

От 21.02.2024 г.

Комиссия в составе:

1. Муравьева В.В. – зам. директора по ПВ
2. Казанцева О.Г. – заведующая столовой
3. Натарова И.Анд. – заместитель директора по АХЧ
4. Казанцева Н.С. – мед. работник
5. Иванова И.С. – родитель 7 «Г» класса

Цель проверки:

1. Оценить уровень организации питания обучающихся.
2. Оценить качество пищи и весовое соотношение порций.
3. Проверить выполнение обучающимися гигиенических правил при приеме пищи.

График питания обучающихся в школьной столовой:

Время	Классы	Время	Классы
1 смена		2 смена	
08.40	3в 4а 4б 4г	13.40	2а 2б 2в
09.30	1а 1б 1г 4в 7и 10а 10и	14.30	2и 3а 3б 3и 6г 6и 7в 7г 8г
10.30	11а 11и 5а 5б 5в 5г 5и	15.30	6а 6б 6в 7а 7б 8а 8б 8в 8и
11.30	9а 9б 9в 9г 9и		

Дополнительный обед для детей-инвалидов и детей с ОВЗ – по индивидуальному графику.

1. В ходе проверки выяснилось, что прием пищи проходит организованно по графику, классные руководители контролируют процесс приема пищи обучающимися. Перед приемом пищи обучающиеся обрабатывают руки в обеденном зале при помощи бесконтактного дозатора с антисептиком.
2. Столы накрыты непосредственно перед приемом пищи, поэтому пища на столах горячая. Количество порций на столах соответствует количеству детей.
3. Обучающимися соблюдается последовательность приема пищи (1, 2, 3 блюдо).
4. Обучающиеся после обеда убирают за собой посуду.
5. В школьной столовой работает буфет, где обучающиеся за дополнительную плату могут приобрести продукцию.
6. Меню для всех возрастных групп размещено на информационном стенде и на сайте ОУ.
7. В меню отсутствуют повторы блюд, нет запрещенных блюд и продуктов.

Меню на 21.02.2024

1-4 классы

- Шницель рубленый «Дружба» – 90
- Картофельное пюре (с маслом) – 150

- Круассан с фруктовой начинкой – 60
- Напиток из шиповника – 200
- Хлеб крестьянский/чусовской – 30/30

5-11 классы

- борщ со сметаной – 250/20
- Шницель рубленый «Дружба» – 90
- Картофельное пюре (с маслом) – 150
- Круассан с фруктовой начинкой – 60
- Напиток из шиповника – 200
- Хлеб крестьянский/чусовской – 30/30

ОВЗ 1-4 классы

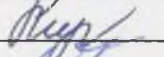

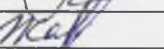
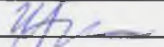
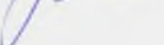
- Бутерброд с джемом – 30/30
- Каша пшеничная молочная – 200
- Масло сливочное порционное – 20
- Фрукты (яблоко) – 80
- Хлеб крестьянский – 60
- Чай с лимоном – 200/10

ОВЗ 5-11 классы

- Бутерброд с джемом – 30/30
- Каша пшеничная молочная – 200
- Масло сливочное порционное – 20
- Фрукты (апельсин) – 200
- Хлеб крестьянский – 60
- Чай с лимоном – 200

8. Пища, приготовленная работниками столовой, ребятам в основном нравится. Вес порций соответствует требуемым нормам. Пища вкусная, полезная, свежеприготовленная, содержит витамины для оздоровления обучающихся. Процент отходов составляет в начальной школе – 14%; в среднем и старшем звеньях – 10%.

Члены комиссии:

	В.В. Муравьева
	И.Андр. Натарова
	О.Г. Казанцева
	Н.С. Казанцева
	И.С. Иванова