

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

От 24.11.2023 г.

**Комиссия в составе:**

1. Муравьева В.В. – зам. директора по ПВ
2. Казанцева О.Г. – заведующая столовой
3. Натарева 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
<b>1 смена</b>		<b>2 смена</b>	
<b>08.40</b>	3в 4а 4б 4г	<b>13.40</b>	2а 2б 2в
<b>09.30</b>	1а 1б 1г 4в 7и 10а 10и	<b>14.30</b>	2и 3а 3б 3и 6г 6и 7в 7г 8г
<b>10.30</b>	11а 11и 5а 5б 5в 5г 5и	<b>15.30</b>	6а 6б 6в 7а 7б 8а 8б 8в 8и
<b>11.30</b>	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 блюда).
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 24.11.2023**

**1-4 классы**

- Колбаски «Витаминные» – 90
- Рагу из овощей – 150
- Чай с лимоном – 210

- Хлеб крестьянский/дарницкий – 30/30
- Фрукты (банан) – 220

#### **5-11 классы**

- Суп картофельный с бобовыми, с мясом – 210
- Колбаски «Витаминные» – 90
- Рагу из овощей – 150
- Чай с лимоном – 210
- Хлеб крестьянский/дарницкий – 30/30
- Фрукты (яблоко) – 150

#### **ОВЗ 1-4 классы**

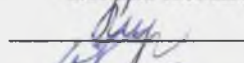

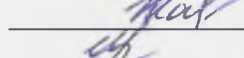
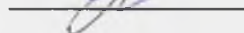
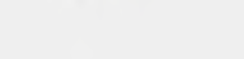
- Каша рисовая молочная с маслом сливочным – 200/10
- Яйцо вареное – 40
- Бутерброд горячий с сыром – 60
- Хлеб крестьянский – 30
- Чай с сахаром – 200

#### **ОВЗ 5-11 классы**

- Каша рисовая молочная – 200
- Яйцо вареное – 40
- Бутерброд горячий с сыром – 60
- Хлеб крестьянский – 30
- Молоко кипяченое – 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