

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

От 20.05.2025 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 8 «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	
		13.40	2а 2б 3а 3б 3в 3и
09.30	1а 1б 1и 2в 4б 4в	14.30	4а 6а 6б 6в 6и 7а 7в
10.30	4и 5а 5б 5в 5г 5и 11а 11и	15.30	6г 7б 7и 8а 8б 8в 8г 8и
11.30	9а 9б 9в 9г 9и 10а 10б 10и		

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

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

Меню на 20.05.2025

1-4 классы

Завтрак

- Котлета «Детская» – 100
- Макароны отварные (с сыром) – 180
- Круассан с фруктовой начинкой – 60
- Кисель витаминизированный – 200
- Хлеб крестьянский – 25

Обед

- Котлета «Детская» – 100
- Макароны отварные (с сыром) – 180
- Булочка «Вертуны с черемухой» – 90
- Кисель витаминизированный – 200
- Хлеб крестьянский – 25

5-11 классы

- Суп гороховый с мясом – 270
- Котлета «Детская» – 100
- Макароны отварные (с сыром) – 180
- Булочка «Вертуны с черемухой» – 90
- Кисель витаминизированный – 200
- Хлеб крестьянский – 50

ОВЗ 1-4 классы

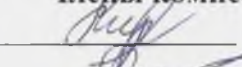
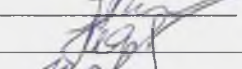
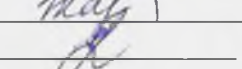
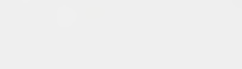
- Мясо отварное – 30
- Рис припущенный – 150
- Коржик «Березка» – 70
- Хлеб крестьянский – 25
- Чай с сахаром – 200

ОВЗ 5-11 классы

- Мясо отварное – 60
- Рис припущенный – 150
- Коржик «Березка» – 70
- Хлеб крестьянский – 25
- Чай с сахаром – 200

10. Пища, приготовленная работниками столовой, ребятам в основном нравится. Вес порций соответствует требуемым нормам. Пища вкусная, полезная, свежеприготовленная, содержит витамины для оздоровления обучающихся.

Члены комиссии:

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