

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

От 09.11.2022 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 5 «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
<i>I смена</i>		<i>II смена</i>	
		13:40	2А, 2Б, 2В, 2И
08:40	3Г, 4А, 4Б, 4В	14:30	3А, 3Б, 3В, 4И 6Г, 6И, 7В, 7Г, 8Г
09:30	1А, 1Б, 1В, 1И, 9И, 10А, 10И		
10:30	7И, 11А, 11И 5А, 5Б, 5В, 5И	15:30	6А, 6Б, 6В, 7А, 7Б, 8А, 8Б, 8В, 8И
11:30	9А, 9Б, 9В, 9Г		

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 всегда 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 09.11.2022

1-4 классы

- Солянка домашняя со сметаной – 250/15
- Плов по-узбекски из филе цыпленка – 200
- Компот из смеси фруктов – 200
- Хлеб крестьянский/дарницкий – 30/30
- Фрукт (яблоко) – 1/110

5-11 классы

- Солянка домашняя со сметаной – 250/15
- Плов по-узбекски из филе цыпленка – 200
- Компот из смеси фруктов – 200
- Хлеб крестьянский/дарницкий – 30/30
- Фрукт (яблоко) – 1/265

ОВЗ 1-4 классы

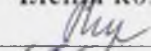


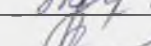
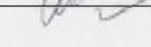
- Сосиски отварные – 2/55
- Картофель отварной – 150
- Сок фруктовый – 200

ОВЗ 5-11 классы

- Сосиски отварные – 1/55
- Картофель отварной – 150
- Сок фруктовый – 200

8. Пицца, приготовленная работниками столовой, ребятам в основном нравится. Вес порций соответствует требуемым нормам. Пицца вкусная, полезная, свежеприготовленная, содержит витамины для оздоровления обучающихся. Процент отходов составляет в начальной школе – 5-8%; в среднем и старшем звеньях – 3-7%.

Члены комиссии:

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