МОУО - Управление образованием Тавдинского городского округа Свердловской области Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение -

средняя общеобразовательная школа № 2

623950 Свердловская обл., г.Тавда, К. Маркса, 13, тел. 3-00-18, 3-00-06, e-mail: School2tavda@gmail.com

AKT № 1

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 08.09.2025 года

Комиссия по контролю за питанием в составе: Отрадных С.И.- председатель, Сташковская О.Л..школьный фельдшер, Супраненок С.С - ответственный за питание, Кривых Т.П.- воспитатель мариинского образования, Иванова Н.Б.- член родительского комитета, Коленкина С.В.- учитель биологии, Ерофеенко А.В. - секретарь

составили настоящий акт в том, что 8 сентября 2025 года в 8.40 была проведена проверка качества питания в школьной столовой старших классов.

Время проверки: 8:40- 8:55 час. (1 перемена)

В ходе проверки выявлено:

- Школьной столовой на 8 сентября было предложено: на завтрак салат из свежей капусты с чесноком (100), котлеты домашние (100), макаронные изделия отварные с маслом (180/5), соус красный осилвной (30), хлеб пшеничный (76), напиток из свежих ягод (200) На обед: рассольник Ленинградский со сметаной (250/10), рагу из птицы (280), чай с сахаром и лимоном (20/5/7), хлеб пшеничный (38), хлеб ржано-пшеничный (38)
- Для детей OB3
- На завтрак: салат из свежей капусты с чесноком (100), котлеты домашние (100), макаронные изделия отварные с маслом (180/5), соус красный оснлвной (30), хлеб пшеничный (76), напиток из свежих ягод (200)
- На обед: рассольник Ленинградский со сметаной (250/10), рагу из птицы (280), чай с сахаром и лимоном (20/5/7), хлеб пшеничный (38), хлеб ржано-пшеничный (38)

Было проведено контрольное взвещивание и дегустация членами комиссии порций.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высокие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют возрастной потребности детей.

Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей столовой и школьным фельдшером, проводится бракераж готовой продукции.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено. Меню соответствует рациону питания.

Организация питания: у входа в столовую стоят: Супраненок С.С.- ответственный за питание, классные руководители и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

Столы чисто вытерты, на каждом столе имеются салфетки, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.

Обеденные столы накрывают сотрудники столовой.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся. Дежурному классу и классному руководителю строго придерживаться графика посещения столовой классами, дабы избежать столпотворения в обеденном зале.

С актом комиссия ознакомлена

Старший повар: Белова И.В. Дес

Отрадных С.И.- председатель Сти

Сташковская О.Л.- школьный фельдшер

Супраненок С.С. – ответственный за питание

Коленкина С.В. – учитель биологии

Кривых Т.П.- воспитатель мариинского класса /

Иванова Н.В.- член родительского комидета испальные

Ерофеенко А.В. - секретарь

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133397933100110045794213742499444592196809849502

Владелец Отрадных Наталья Владимировна

Действителен С 05.09.2025 по 05.09.2026