

АКТ
проверки столовой учебного корпуса Гимназии №1 комиссией по питанию

г. Щекино

от 16 апреля 2025 года

Комиссия в составе:

Кулякина А.С. – родитель 8б класса

Горюнкова А. М. – родитель 4в класса

Никулина Л.В. – зам. директора по УВР

Лукина М.А. – заместитель директора по АХР

Рулина И.П. – медицинская сестра

составили настоящий акт в том, что 16 апреля 2025 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 12.15 мин. (большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

- 1) В столовой на 16 апреля было предложено для детей 1-4 классов на завтрак омлет натуральный, кукуруза консервированная, какао с молоком, батон нарезной, яблоко.
- 2) Для детей 5 классов, обучающихся из многодетных семей 6-9 классов, а также детей-инвалидов на завтрак: омлет натуральный, кукуруза консервированная, какао с молоком, батон нарезной, яблоко.
- 3) Для детей 1-11 классов из малообеспеченных семей, детей-инвалидов, детей военнослужащих, а также обучающихся 10-11 классов из многодетных семей было предложено меню: щи из свежей капусты с мясом птицы, салат из свеклы отварной, рыба тушеная в томате с овощами, картофель отварной, компот из смеси сухофруктов, хлеб ржано-пшеничный, батон йодированный.
- 4) Для детей 1-4 классов родительскую плату предложено: щи из свежей капусты с мясом птицы, салат из свеклы отварной, рыба тушеная в томате с овощами, картофель отварной, компот из смеси сухофруктов, хлеб ржано-пшеничный, батон йодированный.

Меню было размещено на сайте и в столовой Гимназии №1 на стенде.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3х порций – рыбы тушеной в томате с овощами, картофеля отварного, щей и 3 порций омлета, полученная масса равнялась: картофель отварной 450 гр, рыба тушеная в томате с овощами 390 гр, щи из свежей капусты с мясом птицы 726 гр, омлет натуральный 450 гр., что соответствует норме (выход готовых блюд: картофель отварной - 150 гр, рыба тушеная в томате с овощами - 130 гр, омлет натуральный – 150гр., выход готовых щей 240/10 гр.)

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствуют предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Организация питания:

- у входа в столовую стоят дежурные;
- взрослые, и дети перед едой моют руки. Для мытья рук имеются 2 умывальника с жидким мылом.
- в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
- все классные руководители сопровождают свои классы.

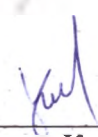
Комиссия посетила пищеблок.

Нарушений не было выявлено, столы чисто вытерты, тарелки чистые, без сколов.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

С актом комиссии ознакомлена:


повар Кудрявцева Е.В.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Кулякина А.С. – родитель 8б, класса
Горюнкова А.М. – родитель 4в класса
Никулина Л.В. – зам. директора по УВР
Лукина М.А. – заместитель директора по АХР
Рулина И.П. – медицинская сестра

