

АКТ
По проверке питания учащихся МБОУ «СОШ № 45»
от «26» февраля 2021 года

Комиссия в составе: Председателя родительского комитета — Лебедевой А. Н.
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе МБОУ «СОШ № 45» - Нагорной Н. А.

И фельдшера МБОУ «СОШ №45» - Хаминой Л. М.

Произвели пробу готовых блюд на второй перемене в присутствии повара.

В ходе проверки выявлено:

1) В школьной столовой на 26 февраля 2021 года было предложено меню:

- для детей 1 смены: Сыр порц. 15 г. (Ккал — 36, Б — 3, Ж — 3); Масло сливочное порц. 10 г. (Ккал — 44, Ж — 5); Каша молочная «Дружба» с маслом 230/10 г. (Ккал — 286, Б - 7, У — 11, Ж — 41); Какао с молоком 200 г. состав: Какао порошок, молоко сухое 25%, вода, сахар (Ккал — 147, Б - 4, Ж — 4, У — 26); Хлеб пшеничный + Хлеб ржаной 40/20 г. (Ккал — 109, Б — 4, Ж — 1, У — 22). На общую стоимость — 75 руб.

- для детей 2 смены: Плов с мясом свинины 50/140 г. состав: свинина п/ф лопатка, рис о/п вода, масло растительное, морковь св., лук репчатый, соль йодированная, (Ккал — 220, Б — 11, Ж — 10, У — 26); Чай вишневый 200 г. состав: чай, вода, сахар (Ккал — 58, У — 15); Хлеб пшеничный + Хлеб ржаной 40/20 г. (Ккал — 109, Б — 4, Ж — 1, У — 22). На общую стоимость — 75 руб.

- меню льготное питание 11-18 лет: огурец соленый консерв. 15 г. (Ккал — 4); Плов с мясом свинины 60/150 г. состав: свинина п/ф лопатка, рис о/п вода, масло растительное, морковь св., лук репчатый, соль йодированная, (Ккал — 436, Б — 13, Ж — 24, У — 42); Компот из вишни свеж.морож. 200 мл. состав: ягода — вишня свежемороженая, сахар, вода (Ккал — 95, У — 24); Хлеб пшеничный + Хлеб ржаной 40/20 г. (Ккал — 109, Б — 4, Ж — 1, У — 22). На общую стоимость — 102 руб.

- меню (раздача): ассортимент.

1) Приготовление блюд и их раздача осуществляется работниками столовой в специальной форме, головных уборах, перчатках.

2) Предложенное меню разнообразно, есть ассортимент блюд, для приобретения дополнительно.

3) Проведено контрольное взвешивание (плов со свининой) — вес соответствует норме.

4) Проведена дегустация: плов с мясом свинины — претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

5) Члены комиссии отметили, что порция соответствует возрастной потребности детей. Уходит в отходы процентов 20 от общего потребления. Медик пояснила, почему в начальной школе не все съедается: у школьников начального звена идет смена зубов и для некоторых этот процесс доставляет неудобство, а иногда и болезненность. Отсюда может снижаться аппетит.

6) У входа в столовую стоят дежурные: дети старшего звена и дежурный учитель по столовой. В обеденном зале для каждого класса накрывают отдельные столы, посадочных

мест достаточно. Посуда чистая, на столах салфетки. Классные руководители сопровождают свои классы, обедая вместе с детьми.

7) Питание, в условиях обстановки пандемии, проходит в условиях санитарно-эпидемиологического максимума.

8) При входе в столовую есть информационная доска «Уголок питания», с режимом работы и перспективном меню. Рядом с окном раздачи, информационные доски с меню разных возрастных групп, где отмечено: наименование блюда, масса, калорийность порции; меню дополнительного питания (буфетная продукция).

9) Временной отрезок перемены, после второго и третьего урока, достаточен для питания организованных групп.

Предложения:

1) Работникам столовой рекомендовано готовить сложные гарниры и добавить в рацион овощи и салаты.

2) Дежурным рекомендовано следить за мытьем рук учащихся перед принятием пищи.

С актом комиссии по питанию ознакомлены:

Председатель родительского комитета, Лебедева А. Н.

Заместитель директора МБОУ «СОШ №45», Нагорная Н.А.

Фельдшер МБОУ «СОШ №45», Хамина Л.М.

Повар Джиганова О.Б.