

АКТ

проверки работы школьной столовой в МБОУ СОШ №14

от 27.09.2022 года

Настоящий акт составлен комиссией в составе трех человек:

- Данченкова К.Н. родитель обучающегося 1-а класса;
- Туровская Т.В., родитель обучающегося 1-в класса;
- Штрикалкина А.С., родитель обучающейся 1-г класса;

Проверено меню на 27 сентября (вторник).

Выявлено: меню для 1-4 классов состоит из:

1. Сырники (запеканка) с морковью с повидлом – 150/10 гр.
2. Чай с лимоном-180/7 гр.
3. Хлеб йодированный – 40гр.
4. Фрукты свежие (яблоки) – 100гр.

Меню утверждено подписью директора школы

Члены комиссии провели проверку на перемене после 2-го урока в 09.30.

Фрукты свежие (яблоки) были вынесены на столы на подносах, в соответствии с количеством питающимися и оставлены для раздачи классными руководителями.

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак. Выявлено: обучающиеся классов, пришедших на завтрак, моют руки перед едой и вытирают специально приготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.

Комиссия проверила соответствие веса сырников (запеканки) на тарелках. Было взвешено 3 тарелки, выданных с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню. Произведена проверка температуры сырников (запеканки) и напитка. Выявлено: завтрак был подан на столы в горячем состоянии.

Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.

Не все обучающиеся ели сырники (запеканку) с морковью с повидлом и пили чай с лимоном, яблоки ели с удовольствием.

Внешний вид школьной столовой соответствует СанПиН: столы чистые, внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует нормам, оборудование школьной столовой в исправном состоянии.

Рекомендации:

1. На классных часах провести с обучающимися начальной школы беседы о необходимости и пользы принятия горячей пищи.

Данченкова К.Н.

Туровская Т.В.

Штрикалкина А.С.

