

Утверждаю  
Директор МОУ «Нарминская средняя школа»



Г.А.Пантюшина

### АКТ № 1

#### комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания МОУ «Нарминская средняя школа»

Тема проверки: Контроль качества приготовленной пищи.

Дата проверки: 28 сентября 2023 года

Время проверки: 12.00

Состав комиссии: Шлайхер Л.Т. – председатель профкома,

Шарова Г.В. – воспитатель,

Артамонова Г.М. – учитель,

Архипова Н.В. – родитель, член родительского комитета,

Шипилёва М.А. – родитель, член Совета школы.

#### **В результате проведенной проверки установлено следующее:**

В школьной столовой на 28 октября 2023 года был предложен для обучающихся 1-4 классов обед из 4-х блюд: овощи свежие (огурцы), суп картофельный с рыбными консервами, тефтели мясные, капуста тушёная, компот из кураги, хлеб пшеничный, хлеб ржаной. Меню предварительно было выставлено на школьный сайт и вывешено в школьной столовой. Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание порций блюд, накрытых для обеда. Получили следующие результаты: масса 1 порции первого блюда (суп картофельный из рыбных консервов) составила 250 граммов, капусты тушёной – 150 граммов, салата из свежих овощей (огурцы) по 60 граммов на одного ученика. При взвешивании фрикадельки мясной получили массу 60 граммов, что соответствует норме. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества первого и второго блюда достаточно хорошие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Сбор отходов осуществляется в специально предназначенные промаркированные вёдра, с закрывающимися крышками. Ежедневно проводится тщательная обработка вёдер с применением дезинфицирующих средств. Остатки пищи после организованного питания собираются в контейнер для бытового мусора. Количество пищевых отходов составляет 20% от объёма приготовленной еды.

Комиссией была отмечена и организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом и бумажным полотенцем. К раковинам подведена горячая вода.

**Вывод:** комиссия установила, что качество приготовленной пищи для организации обеда обучающихся 1-4 классов соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Соблюдаются гигиенические требования при организации питания обучающихся. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Замечаний нет.

Члены комиссии с актом ознакомлены: Шлайхер Л.Т. Шлайхер

Шарова Г.В. Шарова

Шипилева М.А. Шипилева

Архипова Н.В. Архипова

Артамонова Г.М. Артамонова