

**Северо-Западное управление министерства образования и науки Самарской области
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа п.г.т. Мирный
муниципального района Красноярский Самарской области
(ГБОУ СОШ п.г.т. Мирный).**

446377, Самарская область, муниципальный район Красноярский,
п.г.т. Мирный, ул. Коммунистическая, д. 1.
тел.: 8(84657) 2-32-85, 2-33-28
E-mail: so_mirn_sch@samara.edu.ru, mirndir@sch.yartel.ru, mirn@sch.yartel.ru

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию
от 11.09.2023 г.

Комиссия по контролю качества приготовления пищи в школьной столовой ГБОУ СОШ п.г.т. Мирный в составе:

- Евграфова О.Н. – председатель Комиссии, заместитель директора школы по физическому воспитанию,
- Кутьина О.В. – учитель начальных классов, председатель профсоюзного комитета работников ГБОУ СОШ п.г.т. Мирный,
- Корнилова Т.Н. – учитель начальных классов, член профсоюзного комитета работников ГБОУ СОШ п.г.т. Мирный,
- Ярочкина О.А. – член общешкольного родительского комитета,
- Прохорова Т.В. – член общешкольного родительского комитета.

составили настоящий Акт в том, что 11.09.2023 г. в 11 часов 10 минут была проведена проверка качества приготовления пищи в школьной столовой ГБОУ СОШ п.г.т. Мирный.

1. В ходе проверки были предложены блюда из меню на 11.09.2023 г.:

Завтрак

1. Зеленый горошек.
2. Котлеты по-хлыновски.
3. Рожки отварные.
4. Кофейный напиток с молоком.
5. Хлеб пшеничный.
6. Яблоко.

Обед

1. Борщ из свежей капусты со сметаной и зеленью.
2. Плов из птицы с огурцом.
3. Компот из сухофруктов.
4. Хлеб пшеничный.
5. Хлеб ржаной.

Меню предварительно представлено на сайте ГБОУ СОШ п.г.т. Мирный.

2. Членами Комиссии были проведены контрольное взвешивание и дегустация блюд. При контрольном взвешивании и дегустации блюд Комиссией отмечено:
 - объём порций соответствует возрастной потребности*детей,
 - вкусовые качества хорошие,
 - качество обработки и приготовления продуктов соответствуют требованиям.
3. Организация питания:

Посещение столовой обучающимися проводится по Графику приёма пищи 1-11 классами в сопровождении и присутствии учителей. Общий контроль за процессом приёма пищи осуществляется дежурным администратором. Взрослые и дети перед едой соблюдают гигиенические требования, моют руки перед едой. Для мытья рук имеются 4 раковины с мылом и дезинфицирующим средством, умывальные принадлежности в наличии. Для сушки рук


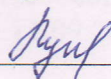
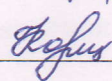


используются электрические сушилки. В обеденном зале для детей предварительно накрываются столы. Посадочных мест достаточно в требуемом количестве.

4. При посещении пищеблока Комиссией нарушений не выявлено. Столы чисто вымытые, используются специальные принадлежности для мытья столов, посуда чистая, керамическая, без сколов. Для приготовления пищи используются ёмкости из нержавеющей стали.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Провести общешкольное воспитательное мероприятие в 1-11 классах, посвящённое кулинарным традициям народов России.

Члены Комиссии:

	Евграфова О.Н.
	Кутьина О.В.
	Корнилова Т.Н.
	Ярочкина О.А.
	Прохорова Т.В.