

Акт № 4

по МОБУ «Гостинопольская основная общеобразовательная школа»
проверки родительским контролем школьной столовой от 10.04.2024 .

Родительский контроль в составе:

Председателя родительского контроля : Бойцовой Тины Ивановны
Членов комиссии : Алексеевой Галины Владимировны
Никулиной Светланы Александровны
Мироновой Ларисой Евгеньевны
Фарневой Екатерины Валерьевны

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовые предпочтения детей.

В результате проверки установлено:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню
(соответствует : меню ,выставленное на сайте школы на данный день, т.е. 10 апреля 2024 года

ОБЕД:

Салат из свеклы отварной; борщ из свежей капусты с картофелем, курицей, со сметаной; гуляш; макаронные изделия отварные; компот из изюма; хлеб ржаной; батон пшеничный.
На специально отведенном месте выставлена КОНТРОЛЬНАЯ ПОРЦИЯ.

- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток)

в ходе проверки установлено :

- вся мебель в обеденном зале ,включая столы , стулья у столов и у барной стойки новая,в отличном состоянии;
- оборудование в цехах для приготовления пищи , для мойки и хранения посуды, столовый инвентарь новые и используется по назначению - мармит для подогрева и раздачи пищи, работает вентиляционная система, проводится проветривание и своевременная уборка обеденного зала; столовые приборы хранятся в специально отведенном месте.
- тарелок и чашек со сколами не обнаружено, т.к.постоянно обновляется ,запас посуды имеется;; посуда моется в посудомоечной машине с применением специальных моющих средств ; вилки, ложки ,ножи и чайные ложки в достаточном количестве; обеденные столы и стулья без сколов; на столах и барных стойках стоят емкости для столовых приборов , корзиночки для хлеба и металлические салфетницы ;в кафе на столе стоят металлические солонки; обеденные столы

,диванчики ,стулья для обучающихся и барные своевременно обрабатываются мягкой ветошью с применением моющих и дезинфицирующих средств .

Для организации платного питания старшеклассников приобретено достаточное количество подносов и салатников.

- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися

условия соответствуют :

моющие средства находятся в специальных дозаторах ; для мытья рук обучающихся используются 4 раковины с сенсорными кранами; руки обучающиеся сушат нагревательным прибором для сушки рук SONNEN; всё в исправном состоянии, чистое т.к . и раковины и краны своевременно обрабатываются с использованием моющих средств ; все краны для подачи воды в исправном состоянии.

- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд

соответствует:

работники столовой в чистой спецодежде, на голове одноразовые шапочки или колпаки, также имеются в наличии одноразовые перчатки в достаточном количестве и применяются по необходимости . Фартуки чистые, без пятен. Готовые блюда повар раздает в перчатках. Спецодежда стирается по мере загрязнения, ветошь кипятится.

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи

наличие отходов:

отходов мало, в основном свекла и борщ, 2 блюдо без отходов, т.к гуляш с макаронами обучающиеся едят хорошо.

- вкусовые предпочтения детей

обучающиеся с удовольствием едят хлебо - булочные изделия (хлеб и батон свежий и мягкий, т.к. привозится ежедневно). Почти все обучающиеся очень любят котлеты, тефтели .

С 15 марта 2024г. в меню: вместо салата из свежей моркови дают морковную икру, а на обед вместо 2 кусков хлеба дают 1 кусок хлеба ржаного и 1 кусок пшеничного батона.

Как и в прошлом месяце, родителям было предложено пообедать и оценить вкусовые качества приготовленной пищи. Они однозначно оценили обед на «5»..

!!!!В школе продолжает работать школьный буфет. В продаже салаты, выпечка, кондитерские изделия и различные соки и напитки. Салаты постоянно свежие, красиво оформлены. Кондитерские изделия периодически обновляются, появляются в продаже и новинки . Продукция буфета пользуется большим спросом у обучающихся и работников школы. Сразу же после принятия пищи и на других переменах бегут в буфет, чтобы приобрести имеющуюся продукцию.

Предложения.

1. Приобрести салатники для всех обучающихся.

Председатель родительского контроля:


Бойцова Т.И.

Члены комиссии:


Алексеева Г.В.


Никulina С.А.


Миронова Л.Е.


Фарнева Е.В.

Утверждаю:

Директор

ООО "Торговый Дом Марс"



Согласовано:

Директор

МОБУ "Гостинопольская ООШ"

[Signature]
/Борунова А.Р./

МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД
МОБУ "ГОСТИНОПОЛЬСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
(СТОИМОСТЬ 151,80 РУБ., В ТОМ ЧИСЛЕ МОЛОКО 14,80 РУБ.)

"10" апреля 2024 г.

День: среда

Неделя: первая

Возрастная категория: 7-11 лет

ВАРИАНТ МЕНЮ №1

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	7,7	7,8	34,8	240	297	17,39
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ	45	7,2	7,6	14,1	150	3	16,35
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	205	0,1	0	10	40	686	2,56
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0,4	0,4	20	85	тк	26,51
Итого за прием пищи:	550	15,4	15,8	78,9	515		
Завтрак II							
МОЛОКО	200	6	6,4	9,4	119	тк	14,80
Итого за прием пищи:	200	6	6,4	9,4	119		
Обед							
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	1	4,5	8,3	78	54-13р	5,60
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ, СО СМЕТАНОЙ	200	2,8	4,2	19	124	110	11,27
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ	130	10,5	9,8	10,5	170	461	32,94
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	8,4	5,5	36,8	234	297	9,97
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200	0,1	0,1	20	80	638	6,91
ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	2	0,9	10,5	58	тк	3,00
БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,9	0,7	12,7	65	тк	4,50
Итого за прием пищи:	780	26,7	26,7	117,8	809		
Всего за день:		48,1	47,9	206,1	1443		

День: среда

Неделя: первая

Возрастная категория: 7-11 лет

ВАРИАНТ МЕНЮ №2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Цена, руб
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ) С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ	150	17,6	15,3	32,6	340	362	42,15
ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ	205	0,1	0	10	40	686	2,56
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	0,6	0,6	25	108	тк	11,70
Итого за прием пищи:	505	18,3	15,9	67,6	488		
Завтрак II							
МОЛОКО	200	6	6,4	9,4	119	тк	14,80
Итого за прием пищи:	200	6	6,4	9,4	119		
Обед							
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	1	4,5	8,3	78	54-13р	5,60
БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ, СО СМЕТАНОЙ	200	2,8	4,2	19	124	110	11,27
ГУЛЯШ	100	13,5	11,2	10,3	198	437	40,38
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,4	5,8	32	194	332	8,93
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200	0,1	0,1	20	80	638	6,91
ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	2	0,9	10,5	58	тк	3,00
БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,9	0,7	12,7	65	тк	4,50
Итого за прием пищи:	760	26,7	27,4	112,8	797		
Всего за день:		51	49,7	189,8	1404		

Зав. производством Вантурина Н.Р. *[Signature]*