

## Акт

проверки работы пищеблока МБОУ СОШ № 3 с. Астраханка  
группой общественного контроля организации и качества питания

от 14.10.2022 года

Мы, комиссия общественного контроля организации и качества питания в составе:  
Советовой Н.В., учителя, члена профсоюзной организации,  
Диденко О.А., родитель, член совета школы,  
Ховриной Т.А. социальный педагог  
Проверили работу пищеблока МБОУ СОШ № 3 с. Астраханка

Дата проверки: 14 октября 2022 года

Время проверки: 10<sup>00</sup> и 10<sup>55</sup>

10<sup>00</sup> – Получают бесплатное горячее питание, обучающиеся 1-х и 3-х классов.

10<sup>55</sup> – Получают бесплатное горячее питание, обучающиеся 5-11 классов (льготная категория)

Цель проверки:

1. Культура организации питания
2. Количество пищевых отходов.
3. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.

В ходе проверки установлено:

1. Учащиеся находятся в обеденном зале столовой только на переменах и в отведенное графиком питания время. Длительность перемены, во время которой питались обучающиеся 1-х, 3-х классов составляет 15 минут, этого времени достаточно, что бы не спеша завершить завтрак.

Когда обучающиеся пришли в столовую, столы были накрыты. При входе в столовую, ребята помыли руки, затем присели на свои места (обучающиеся знают, свои места). Кушают спокойно. После еды убирают за собой посуду.

2. Количество пищевых отходов менее 3 %

1. Длительность перемены, во время которой питались 5-11 классы, составляет 15 минут. Этого времени достаточно, чтобы не спеша позавтракать.

Приходя в столовую, обучающиеся моют руки, оставляют рюкзаки на стульях, которые стоят вдоль стены. Проходят к раздаточной, где работники столовой каждому выдают порцию. Присаживаются на любое место. В обеденном зале создана уютная обстановка, которая способствует размеренному употреблению пищи и культурному общению.

После завтрака, ребята убирают за собой посуду.

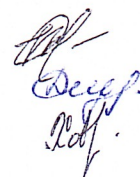
2. Пищевых отходов нет.

3. На завтрак подавали вареники с картофелем и сметаной, чай с сахаром и хлеб. На момент проверки 10 дневного меню заверенного директором школы в столовой не было. Поэтому сопоставить ежедневное меню было не с чем.

Выводы, предложения, заключения:

Существенных замечаний нет. Культура организации питания организована на достаточно хорошем уровне. Нет утвержденного десятидневного меню.

Члены комиссии:

  
Советова Н.В.  
Диденко О.А.  
Ховрина Т.А.