

Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Краснодарского края специальная (коррекционная) школа-интернат
с. Ковалевского

Акт № 9

о проведении контроля за организацией горячего питания для обучающихся ГКОУ
КК специальной (коррекционной) школы-интерната с. Ковалевского

от 13.05.2025

Комиссией в составе:

Довгаль М.Ю., заместителя директора по УКР,
Ирховой Е.М., заместителя директора по УР,
Залозной М.А., представитель родительской общественности,
Нагорной О.П., представитель родительской общественности,
Авраменко Е.П., председатель Совета родителей,

13.05.2025 была проведена проверка и составлен акт о проведении контроля по организации горячего питания для обучающихся ГКОУ КК специальной (коррекционной) школы-интерната с. Ковалевского.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Проверка показала следующее:

1. Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-11 кл.
2. Учащиеся 1-11 классов питаются в соответствии с графиком приема пищи учащихся, утвержденным директором школы-интерната и размещенным на информационном стенде столовой.
3. Питание учащихся проводится по 14-ти дневному циклическому меню, расположенном на официальном сайте школы-интерната.
4. На дату проверки наличие блюд соответствовало фактическому меню.
5. Контрольное блюдо находится на специально отведенном месте.
6. Столы накрываются за 4-5 минут до начала приема пищи, что позволяет ей оставаться гречей. Для каждого класса накрываются отдельные столы.
7. Меню размещено на официальном сайте школы-интерната. В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и дегустация порций:
 - Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
 - Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- Продукты свежие, согласно требованиям СанПиН.
- При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки.

8. Организация питания соответствует установленным требованиям.

9. У входа в столовую стоят дежурные, контролируется мытье рук перед приемом пищи.

10. Классные руководители и учителя сопровождают свои классы.

11. У сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, имеется чистая санитарная одежда.

12. Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи.

Контрольное взвешивание готовой продукции показало следующее:

2 день цикличного меню (обед).

Возраст 7-11 лет

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп картофельный с бобовыми постный	200	200	-
2	Картофельная запеканка с мясом	240	240	-
3	Икра кабачковая	100	100	-
4	Кисель	180	180	-
5	Хлеб пшеничный	60	60	-
6	Хлеб ржаной	20	20	-

Возраст 12 лет и старше

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп картофельный с бобовыми постный	250	250	-
2	Картофельная запеканка с мясом	280	280	-
3	Икра кабачковая	100	100	-
4	Кисель	200	200	-
5	Хлеб пшеничный	60	60	-

Выводы:

- Питание обучающихся ГКОУ КК специальной (коррекционной) школы-интерната с. Ковалевского осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам, заявленным в меню.

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Предложения:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Рекомендации:

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Члены комиссии:

Довгаль М.Ю.
Ирхова Е.М.
Залозная М.А.
Нагорная О.П.
Авраменко Е.П.





