

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

Акт № 6

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

от 18.02.2025

Комиссией в составе:

Тормышовой Л.В., старший воспитатель,
Браткова Д.В., заместитель директора по АХР,
Трифоновой Т.В., представитель родительской общественности,
Палий Е.В., представитель родительской общественности,
Авраменко Е.П., председатель Совета родителей,

18.02.2025 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:

Тормышова Л.В.

Братков Д.В.

Трифорова Т.В.

Палий Е.В.

Авраменко Е.П.





