Акт № 19

от 23.10.2026 г. об организации питания в 2026-2027 уч. г.

составлен членами комиссии в составе
Бучневой А.Б., ответственной за организацию питания,
Селивановой Е. А., членом комиссии по контролю за организацией питания,
Шишкиной О. Г., членом комиссии по контролю за организацией питания,
в том, что 23.10.26 проведена проверка организации школьного питания.

В обеденном зале школы оформлен типографский информационный уголок, где вывешено утвержденное руководителем учреждения меню, в котором указан объем блюд для каждой возрастной категории, их названия, расчет калорийности. Вывешено расписание завтраков и обедов, указаны телефоны вышестоящих организаций.

В школе организовано двухразовое горячее питание: завтрак (87 р.) и обед (87 р.), Предоставляется бесплатное одноразовое питание для обучающихся 1-4 классов, 12 чел., 100%. Льготное питание получают обучающиеся 5-9 классов, 11 чел., 50 %. Платного питания не организовано. Двухразовое питание получают 7 обучающихся 1-9 кл., из них 6 – дети с ОВЗ.

Разработано и согласовано с ТУ Роспотребнадзором примерное двухнедельное (10 дневное) меню для возрастных категорий 7-11 лет и 12-17 лет, в котором указано содержание белков, жиров, углеводов, энергетическая ценность блюд, содержание витаминов и минеральных веществ.

Проводится витаминизация третьих блюд, в меню включается иодированный хлеб овощи, фрукты.

На производстве ведется вся необходимая документация: бракеражные журналы готовой продукции, санитарный журнал работников пищеблока, журнал учета температурного режима в холодильниках.

Строго соблюдается перечень продуктов и блюд, которые не допускаются к реализации в общеобразовательных учреждениях. У всех работников пройден медосмотр и санитарно-гигиеническое обучение. У МОУ «Образовательный комплекс № 2» заключен договор в Роспотребнадзором о производственном контроле за санитарным состоянием и качеством выпускаемой продукции. В целях проведения этого контроля в Центре образования «Пружининская средняя школа» ежедневно осуществляются проверки

-условий хранения продуктов
-использования кухонной и столовой посуды
-соблюдения чистоты на пищеблоке
- периодичности и качества уборки обеденного зала
-условий хранения моющих и дезинфицирующих средств
-наличия документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих на пищеблок продуктов с указанием даты выработки, сроков и условий хранения, о чем делается запись в соответствующем журнале.

Члены комиссии: _____ А.Б. Бучнева
_____ Е. А. Селиванова
_____ О. Г. Шишкина