

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 6» города Когалыма
(МАОУ «Средняя школа № 6»)**

29.09.2023

№1

АКТ

проверки качества питания учащихся
в МАОУ «Средняя школа № 6»

Основание проверки:

Приказ МАОУ «Средняя школа № 6» «О работе комиссии общественного контроля» от 31.08.2023 № 412

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – заместитель директора школы, курирующий вопросы качества питания школьников, Копачева О.А.

Члены комиссии:

1. Представитель родительской общественности Мазур О.Н.
2. Представитель родительской общественности Харченко А.С.
3. Представитель родительской общественности Дагирова С.М.
4. Представитель родительской общественности Шайхутдинова Э.Ф.
5. Представитель родительской общественности Ибрагимова А.Ш.
6. Социальный педагог Юмагузина Г.М.
7. Председатель профсоюзного комитета школы Танию О.В.

в присутствии заведующей производством столовой МАОУ «Средняя школа № 6» Крыловой Н.В. составили настоящий акт.

Цель проверки: наличие и соответствие примерного и ежедневного меню; соответствие выхода и вкусовых качеств готовых блюд; организация питьевого режима; соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; санитарно-техническое состояние обеденного зала; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; сроки годности поставляемых продуктов питания.

1. Была проведена проверка состояния обеденного зала. Результат проверки показал, что санитарно-гигиеническое состояние в хорошем состоянии. Посуда, ложки, вилки, стаканы – чистые, вымыты с использованием моющих средств в моечной машине, высушены. Столы, подоконники и полы чистые. Зал чист. У всех сотрудников имеется специальная одежда, перчатки.

Комиссия отметила, что состояние обеденного зала соответствует санитарно-гигиеническим нормам.

2. Примерное и ежедневное меню расположены на стенде в обеденном зале. Ежедневное меню соответствует примерному.

3. Питание проходило организованно для учащихся I смены 4, 5 классов. Учителя присутствовали во время приёма пищи.

4. Организация питания осуществлялась по 5 дню циклического меню. Меню находится на видном месте. Контрольные блюда выставлены.

5. Органолептические свойства: плов по-узбекски, чай с сахаром и лимоном, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный; за родительскую доплату: нагетсы из филе птицы, пюре картофельное, напиток Я-Яшка, рогалик с повидлом. Снят бракераж готовых блюд, вкусовые качества которых соответствуют требованиям.

6. Был произведен контрольный завес готовых блюд:

Блюда	Количество порций, шт.	Выход по меню, гр.	Вес фактически, гр.	Разница
Плов по-узбекски	5	150/50	1050	норма
Чай с сахаром и лимоном	5	200	1015	норма
Хлеб пшеничный	10	37	400	норма
Нагетсы из филе птицы	5	120	610	норма
Пюре картофельное	5	200	1020	норма

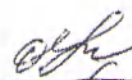
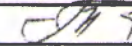
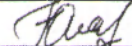
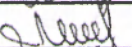
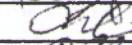
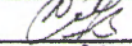
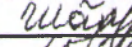
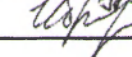
7. Температура подачи готовых блюд соответствует требованиям. Жалоб по качеству приготовления пищи со стороны учащихся и родителей не было.

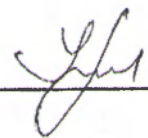
8. Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями Сан Пин.

Вывод: нарушений не выявлено.

Председатель:

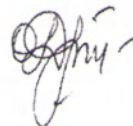
Члены комиссии:

 О.А.Копачева
 О.В. Танью
 Г.М.Юмагузина
 Мазур О.Н.
 Харченко А.С.
 Дагирова С.М.
 Шайхутдинова Э.Ф.
 Ибрагимова А.Ш.

Заведующая столовой МАОУ «Средняя школа № 6»  Н.В.Крылова

С актом ознакомлен:

Директор МАОУ «Средняя школа № 6»

 О.И. Дзюба