

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

20.10.2023

№2

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 Филимонова Н.В.
2. Представитель родительской общественности Ибрагимова А.Ш.
3. Социальный педагог Юмагузина Г.М.
4. Председатель профсоюзного комитета школы Танию О.В.

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

Цель проверки: соответствие выхода и вкусовых качеств готовых блюд; организация питьевого режима; санитарное состояние обеденного зала; наличие документации (заявки на питание, абонементные книжки); изучение мнения обучающихся о качестве предоставляемого питания; наличие плана производственного контроля.

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

2. Питание проходило организованно для учащихся I смены 10, 11 классов. Учителя присутствовали во время приёма пищи.

3. Организация питания осуществлялась по 11 дню циклического меню. Меню находится на видном месте. Контрольные блюда выставлены.

4. Органолептические свойства: азу из говядины, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный; напиток из смеси ягод Я-Яшка №1; хачапури аджарские. Снят бракераж готовых блюд, вкусовые качества которых соответствуют требованиям.

5. Был произведен контрольный завес готовых блюд:

Блюда	Количество порций, шт.	Выход по меню, гр.	Вес фактически, гр.	Разница
Азу из говядины	5	150/50	1015	норма



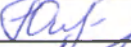


Напиток из смеси ягод Я-Яшка №1	5	200	1010	норма
Хлеб пшеничный	10	50	525	норма
Хачапури аджарские	5	85	445	норма

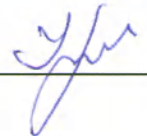
6. Температура подачи готовых блюд соответствует требованиям. Жалоб по качеству приготовления пищи со стороны учащихся и родителей не было.
7. Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями Сан Пин.
8. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.
9. Абонементные книжки заполнены.
10. Выборочно проведен опрос обучающихся. 90% опрошенных довольны ассортиментом и качеством блюд.
11. Имеется план производственного контроля.

Вывод: нарушений не выявлено.

Председатель:


Члены комиссии:

 О.А.Копачева
 О.В. Танью
 Г.М.Юмагузина
 А.Ш.Ибрагимова
 Н.В.Филимонова

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

С актом ознакомлен:

И.о. директора МАОУ «Средняя школа № 6»

 Е.Н.Емчук