

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

21.11.2023

№3

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 Шайхутдинова Э.Ф.
2. Представитель родительской общественности Жолохова П.М.
3. Представитель родительской общественности Ибрагимов А.Ш.
4. Представитель родительской общественности Филимонова Н.В.
5. Социальный педагог Юмагузина Г.М.
6. Председатель профсоюзного комитета школы Танью 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; организация питания детей с учетом особенностей здоровья (основание для предоставления диетического питания, наличие меню); вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей; акты лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.

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 8 дню циклического меню. Меню находится на видном месте. Контрольные блюда выставлены.

4. Органолептические свойства: гуляш (говядина), макаронные изделия отварные, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный, напиток из смеси ягод Я-Яшка №1, кондитерское изделие. 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
Пюре Картофельное	5	180	945	норма
Гуляш (говядина)	5	100	520	норма
Хлеб пшеничный	10	50	510	норма
Хлеб ржано-пшеничный	10	30	305	норма
Напиток из смеси ягод Я-Яшка №1	5	200	1015	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. Организовано питание детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет): имеется в наличии и расположено на стенде в обеденном зале меню для детей с диагнозом «сахарный диабет»; имеются заявления родителей и заключение ВК о необходимости предоставления специализированного питания.

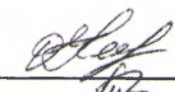
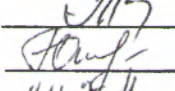
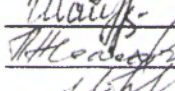
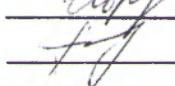
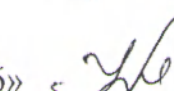
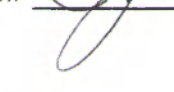
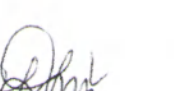
9. Выборочно проведен опрос обучающихся. 90% опрошенных довольны ассортиментом и качеством блюд.

10. Имеются в наличии акты лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.

Вывод: нарушений не выявлено.

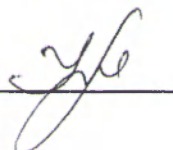
Председатель:

Члены комиссии:

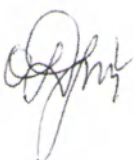
О.А.Копачева
О.В. Танью
Г.М.Юмагузина
Э.Ф.Шайхутдинова
П.М.Жолохова
А.Ш.Ибрагимова
Н.В.Филимонова

Заведующая столовой МАОУ «Средняя школа № 6»


Н.В.Крылова

С актом ознакомлен:

Директор МАОУ «Средняя школа № 6»


О.И. Дзюба