

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

21.12.2023

№4

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

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

Цель проверки:

- анализ результатов анкетирования обучающихся по изучению мнения по вопросам организации и качества питания в школьной столовой;
- наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания; соответствие выхода и вкусовых качеств готовых блюд;
- объем пищевых отходов после приема пищи; организация питьевого режима.

1. В анкетировании приняли участие учащиеся 6, 8 классов (152 человека).

Ребятам предстояло ответить на следующие вопросы:

1. Нравиться ли тебе меню в школьной столовой?
2. Довольны ли вы качеством школьного питания?
3. Что тебе нравится кушать в школьной столовой?
4. Что тебе не нравится кушать в школьной столовой?
5. Твои пожелания по вопросу организации питания в школе.

Результаты анкетирования учащихся:

На вопрос нравится ли тебе меню в школьной столовой ответили «да» - 102 человека (67%), «нет» — 21 человек (14⁰/0), «не всегда» — 29 человек (19%).

На вопрос, довольны ли вы качеством школьного питания, ответы были следующими:

- «да» - 120 человек (79%)
- «нет» — 18 человек (12%),
- «не всегда» — 14 человек (9%)

Что тебе нравится кушать в школьной столовой?

- мясные блюда – 85 человек (56%)
- творожная запеканка – 35 человек (23%)
- плов – 28 человек (18%)
- ничего не ответили – 4 человека (3%)

Что тебе не нравится кушать в школьной столовой?

- суп гороховый – 25 человек (16%)
- рис – 18 человек (12%)
- гречка – 28 человек (19%)
- печень – 34 человека (22%)
- ничего не ответили – 47 (31%)

Пожелания по организации питания в столовой:

- разнообразить меню — 45 человек (30%)
- побольше овощных салатов – 30 человек (20%)
- добавить каши – 15 человек (10%)
- нет предложений – 62 человека (41%)

1. Вся поступающая продукция имеет ветеринарные свидетельства и сертификаты качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи.

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

3. Питание проходило организовано для учащихся II смены 2, 6 классов. Учителя присутствовали во время приёма пищи.

4. Организация питания осуществлялась по 10 дню циклического меню. Меню находится на видном месте. Контрольные блюда выставлены.

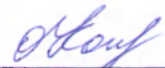

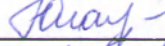

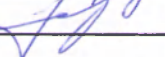
5. Органолептические свойства: солянка домашняя, печень по-строгановски, пюре картофельное, напиток Рябинка, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный. Для обучающихся 6 классов (с родительской доплатой 83 руб.): суп картофельный с фасолью, биточек из говядины, каша гречневая, кисель из смеси Рябинка, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный. Снят бракераж готовых блюд, вкусовые качества которых соответствуют требованиям.

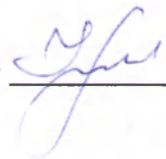
6. Был произведен контрольный завес готовых блюд:

Блюда	Количество порций, шт.	Выход по меню, гр.	Вес фактически, гр.	Разница
Солянка домашняя	5	250	1265	норма
Печень по-строгановски	5	100	498	норма
Пюре картофельное	5	180	928	норма
Суп картофельный с фасолью	5	250	1240	норма
Биточек из говядины	5	105	530	норма
Напиток Рябинка	5	200	1010	норма
Кисель из смеси Рябинка	5	200	1025	норма
Хлеб ржано-пшеничный	10	40	405	норма
Хлеб пшеничный	10	50	515	норма

7. Температура подачи готовых блюд соответствует требованиям. Жалоб по качеству приготовления пищи со стороны учащихся и родителей не было.
8. Объем пищевых отходов после приема пищи составил 15%.
9. 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
 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