

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

22.03.2024

№7

**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 Власенко О.А.
2. Представитель родительской общественности Ибрагимова А.Ш.
3. Представитель родительской общественности Филимонова Н.В.
4. Социальный педагог Юмагузина Г.М.
5. 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 документации (заявки на питание, абонементные книжки); соответствие выхода и вкусовых качеств готовых блюд; организация питьевого режима; акты лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд; организация питания детей с учетом особенностей здоровья (основание для предоставления диетического питания, наличие меню).

Выборочно были проверены абонементные книжки с 13.03.2024 по 22.03.2024.

*Результаты проверки:* Абонементные книжки заполнены, имеются подписи классных руководителей. Количество отпущенных завтраков соответствует фактическому количеству обучающихся.

Питание проходило организованно для учащихся I смены 7,9 классов. Учителя присутствовали во время приёма пищи.

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

2. Органолептические свойства: филе птицы, запеченное с сыром, пюре картофельное, напиток из смеси ягод Я-Яшка №3, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный. Снят бракераж готовых блюд, вкусовые качества которых соответствуют требованиям.

3. Был произведен контрольный завес готовых блюд:

Блюда	Количество порций, шт.	Выход по меню, гр.	Вес фактически, гр.	Разница
Филе птицы, запеченное с сыром	5	105	540	норма
Пюре картофельное	5	180	930	норма
Хлеб пшеничный	10	50	510	норма
Напиток из смеси ягод Я-Яшка №3	5	200	1050	норма

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

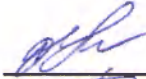
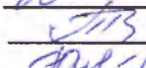
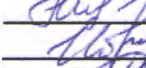
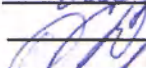

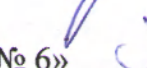
5. Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями Сан Пин.

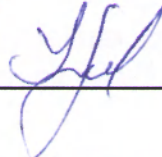
6. Имеются в наличии акты лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.

7. Четверо детей получают диетическое питание (3 - сахарный диабет, 1 – пищевая аллергия). Меню имеется, находится на видном месте.

*Вывод:* нарушений не выявлено.


Председатель:  
Члены комиссии:

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

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

С актом ознакомлен:

Директор МАОУ «Средняя школа № 6»

 О.И. Дзюба