

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

25.10.2024

№2

**АКТ**

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

*Основание проверки:*

Приказ МАОУ «Средняя школа № 6» «О работе комиссии общественного контроля» от 30.08.2024 № 390

*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 Ибрагимов А.Ш.
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:* достаточность и состояние посуды и приборов; организация условий для дополнительного питания; наличие суточных проб; наличие журнала бракеража и своевременность заполнения; соответствие примерного и ежедневного меню; соответствие веса порции указанного в меню фактическому; органолептическая оценка готовых блюд; организация питьевого режима: график обработки питьевых фонтанчиков, маркировка инвентаря, наличие ветоши, дезинфицирующего средства; санитарное состояние обеденного зала; наличие плана производственного контроля.

1. На пищеблоке в достаточном количестве имеется посуда и приборы.
2. Имеется меню для детей с сахарным диабетом.
3. На момент проверки имеются в наличии суточные пробы.
4. Журнал бракеража ведется ежедневно.
5. Примерное и ежедневное меню расположены на стенде в обеденном зале.

Ежедневное меню соответствует примерному.

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

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

8. Органолептические свойства: филе птицы, запеченное с сыром, пюре картофельное, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный; напиток из смеси ягод Я-Яшка. Снят бракераж готовых блюд, вкусовые качества которых соответствуют требованиям.

9. Был произведен контрольный завес готовых блюд:

Блюда	Количество порций, шт.	Выход по меню, гр.	Вес фактически, гр.	Разница
Филе птицы, запеченное с сыром	5	100	515	норма
Пюре картофельное	5	200	1020	норма
Напиток из смеси ягод Я-Яшка №1	5	200	1010	норма
Хлеб пшеничный	10	50	525	норма

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

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

12. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.

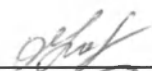
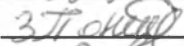

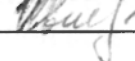
13. Абонементные книжки заполнены.

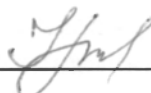
14. Имеется план производственного контроля.

*Вывод:* нарушений не выявлено.

Председатель:

Члены комиссии:

 О.А.Копачева  
 З.В.Пономаренко  
 А.Ш.Сорокина  
 Ж.Н.Иванова

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

С актом ознакомлен:

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

 Т.А.Агеева