

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

02.12.2024

№3

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 Нагриманова А.Б.
2. Представитель родительской общественности Иванова Ж.Н.
3. Представитель родительской общественности Сорокина А.Ш.
4. Социальный педагог Пономаренко З.В.

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

Цель проверки: соответствие примерного и ежедневного меню; соответствие веса порции указанного в меню фактическому; наличие продукции, напитков, обогащённых витаминами; органолептическая оценка готовых блюд; наличие медицинских книжек; соблюдение требований к личной гигиене персонала; 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.

1. Примерное и ежедневное меню расположены на стенде в обеденном зале. Ежедневное меню соответствует примерному.
2. Питание проходило организованно для учащихся I смены 7, 9 классов. Учителя присутствовали во время приёма пищи.
3. Организация питания осуществлялась по 1 дню циклического меню. Меню находится на видном месте. Контрольные блюда выставлены.
4. Органолептические свойства: колбаски детские отварные, спагетти отварные с сыром, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный, чай с сахаром и с лимоном. 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
Колбаски детские отварные	5	103	530	норма
Спагетти отварные сыром с	5	200	1020	норма
Хлеб пшеничный	10	60	610	норма
Хлеб ржано-пшеничный	10	45	470	норма
Чай с сахаром и лимоном	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.

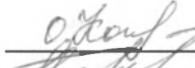
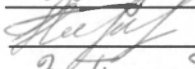
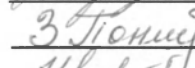
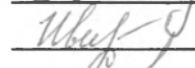
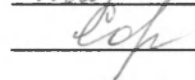
9. Выборочно проведен опрос обучающихся. 90% опрошенных довольны ассортиментом и качеством блюд.

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
 А.Б.Нагриманова
 З.В.Пономаренко
 Ж.Н.Иванова
 А.Ш.Сорокина

Заведующая столовой МАОУ «Средняя школа № 6»

 Н.В.Крылова

С актом ознакомлен:

Директор МАОУ «Средняя школа № 6»

 О.И. Дзюба