

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

24.12.2024

№4

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

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

Цель проверки:

— анализ выборочного опроса 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 опросе приняли участие учащиеся 2, 3 классов. Ребятам предстояло ответить на следующие вопросы:

1. Нравится 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» — (67%), «нет» — (14 %), «не всегда» — (19%).

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

«да» — (79%)

«нет» — (12%),

«не всегда» — (9%)

Что тебе нравится кушать в школьной столовой?

мясные блюда – (56%)

творожная запеканка – (23%)

плов – (18%)

ничего не ответили – (3%)

Что тебе не нравится кушать в школьной столовой?

суп молочный – (19%)

гречка – (21%)

печень – (22%)

ничего не ответили – (38%)

Пожелания по организации питания в столовой:

разнообразить меню — (39%)

побольше овощных салатов – (20%)

нет предложений – (41%)

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

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

3. Организация питания осуществлялась по 8 дню цикличного меню. Меню находится на видном месте. Контрольные блюда выставлены.

4. Органолептические свойства: щи с капустой и картофелем; рыба, тушеная в томате с овощами, пюре картофельное, напиток из шиповника, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный, груша. 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
Щи с капустой и картофелем	5	225	1150	норма
Рыба, тушеная в томате с овощами	5	120	630	норма

Пюре картофельное	5	180	915	норма
Напиток из шиповника	5	200	1005	норма
Хлеб ржано-пшеничный	10	25	270	норма
Хлеб пшеничный	10	50	513	норма

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

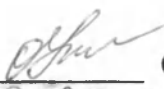
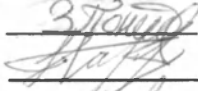
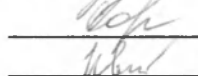
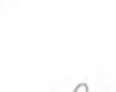
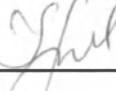
7. Объем пищевых отходов после приема пищи составил 15%.

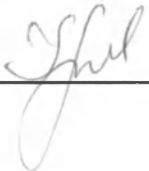
8. Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями Сан Пин.

Вывод: нарушений не выявлено.

Председатель:


Члены комиссии:


 _____ О.А.Копачева

 _____ З.В.Пономаренко

 _____ А.Б.Нагриманова

 _____ А.ИИ.Сорокина

 _____ Ж.Н.Иванова

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

С актом ознакомлен:

Директор МАОУ «Средняя школа № 6»

 _____ О.И. Дзюба