

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

28.01.2025

№5

АКТ

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

Основание проверки:

Внеплановая проверка. Претензия Соболевской А.С. по поводу качества предоставляемого питания.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – заместитель директора школы, курирующий вопросы качества питания школьников, Копачева О.А.

Члены комиссии:

1. Представитель родительской общественности Соболевская А.С.
2. 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 выхода, вкусовых качеств, температуры готовых блюд;
- объем пищевых отходов после приема пищи; организация питьевого режима.

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

2. Питание проходило организованно для учащихся I смены 4, 5 классов. Учителя присутствовали во время приёма пищи.

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

4. Органолептические свойства: запеканка из творога со сгущенным молоком; овощи тушеные Смесь витаминная, чай с сахаром, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный, груша. Снят бракераж готовых блюд, вкусовые качества которых соответствуют требованиям.

5. Был произведен контрольный завес готовых блюд:

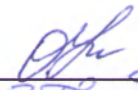
Блюда	Количество порций, шт.	Выход по меню, гр.	Вес фактически, гр.	Разница
Запеканка из творога со сгущенным молоком	5	203	1030	норма
Овощи тушеные Смесь витаминная	5	180	940	норма
Котлета домашняя	5	100	520	норма
Сырная палочка	5	75	400	норма
Чай с сахаром	5	200	1015	норма
Хлеб ржано-пшеничный	10	30	310	норма
Хлеб пшеничный	10	50	518	норма

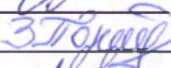
1. Жалоба по качеству приготовления пищи и температуре готовых блюд поступила со стороны родителей. В процессе проверки установлено: температура подачи готовых блюд соответствует требованиям.

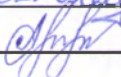
2. Объем пищевых отходов после приема пищи составил 15%.
3. Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями Сан Пин.

Вывод: нарушений не выявлено.

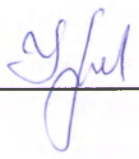
Председатель:
Члены комиссии:








О.А.Копачева
З.В.Пономаренко
А.С.Соболевская

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

С актом ознакомлен:

Директор MAOY «Средняя школа № 6»



О.И. Дзюба