

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

31.01.2025

№6

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 Имаева Л.В.
2. Представитель родительской общественности А.Ш.Сорокина
3. 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; калорийность блюд в меню; накрытие блюд; - % съедаяемости; органолептическая оценка готовых блюд. Санитарное состояние обеденного зала; состояние столовой посуды и приборов; организация питьевого режима. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.

1. Была проведена проверка состояния обеденного зала. Посуда, ложки, вилки, стаканы — чистые, вымыты с использованием моющих средств в моечной машине, высушены. Столы, подоконники и полы чистые. Зал чист. У всех сотрудников имеется специальная одежда, перчатки. Комиссия отметила, что состояние обеденного зала соответствует санитарно- гигиеническим нормам.

2. В столовой созданы условия для соблюдения правил личной гигиены. Имеется достаточное количество раковин, электрополотенца, мыло. Правила личной гигиены обучающимися соблюдаются.

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

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

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

6. Органолептические свойства: льготная категория: котлета рыбная, пюре картофельное, напиток из сухофруктов, кондитерское изделие, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный; с родительской доплатой: гуляш из говядины, пюре картофельное, чай с сахаром, булочка «Домашняя». Снят бракераж готовых блюд, вкусовые качества которых соответствуют требованиям.

7. Был произведен контрольный завес готовых блюд:

Блюда	Количество порций, шт.	Выход по меню, гр.	Вес фактически, гр.	Разница
Котлета рыбная	5	110	570	норма
Пюре картофельное	5	200	995	норма
Напиток из сухофруктов	5	200	1010	норма
Чай с сахаром	5	200	1020	норма
Хлеб пшеничный	10	40	420	норма
Хлеб ржано-пшеничный	10	40	410	норма
Гуляш из говядины	5	100	560	норма
Булочка «Домашняя»	5	60	330	норма

8. Отпуск горячего питания на переменах осуществлялся путем предварительного накрытия столов по классам. Предварительное накрытие работники столовой начали за 15 минут до приема пищи.

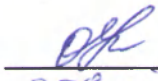
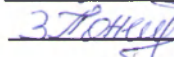
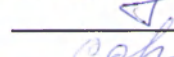

9. Калорийность блюд в меню, температура подачи готовых блюд соответствует требованиям.

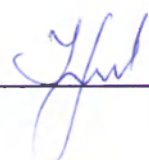
10. Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями Сан Пин.

Вывод: нарушений не выявлено.

Председатель:

Члены комиссии:

 О.А.Копачева
 В.В.Пономаренко
 Л.В.Мамаева
 А.ИИ.Сорокина

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

С актом ознакомлен:

Директор МАОУ «Средняя школа № 6»



О.И.Дзюба