

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

20.02.2025

№7

**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 Хабибуллина А.Н.
2. Представитель родительской общественности Галиянова Л.Х.
3. Представитель родительской общественности Иванова Ж.Н.
4. Социальный педагог Пономаренко З.В.

в присутствии заведующей 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; коэффициент съедемости блюд; органолептическая оценка готовых блюд; наличие сопроводительных документов поставляемого сырья, соответствие выхода и вкусовых качеств готовых блюд, организация питьевого режима, наличие продукции, напитков, обогащенных витаминами, обеспеченность обучающихся 1-4 классов бесплатным горячим питанием.

Результаты проверки:

1. Примерное и ежедневное меню расположены на стенде в обеденном зале. Ежедневное меню соответствует примерному.
 2. Вес порций, указанный в меню, соответствует фактическому.
 3. Накрытие блюд производилось за 15 минут до принятия пищи.
 4. Вся поступающая продукция имеет ветеринарные свидетельства и сертификаты качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи.
1. Питание проходило организовано для учащихся II смены 6, 8 классов. Учителя присутствовали во время приёма пищи.
 2. Организация питания осуществлялась по 3 дню циклического меню. Меню находится на видном месте. Контрольные блюда выставлены.
 3. Органолептические свойства: суп картофельный, биточек из говядины, макароны отварные, чай с сахаром, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный. Снят бракераж готовых блюд, вкусовые качества которых соответствуют требованиям.

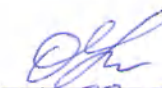


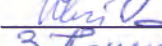

4. Был произведен контрольный завес готовых блюд:

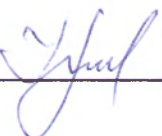
Блюда	Количество порций, шт.	Выход по меню, гр.	Вес фактически, гр.	Разница
Суп картофельный	5	250	1265	норма
Биточек из говядины	5	100	512	норма
Макароны отварные	5	180	950	норма
Чай с сахаром	5	200	1025	норма
Хлеб ржано-пшеничный	10	40	420	норма
Хлеб пшеничный	10	56	558	норма

5. Коэффициент съедаемости блюд – 85%.
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. Охват бесплатным горячим питанием обучающихся 1-4 классов – 100%.
- Вывод:* нарушений не выявлено.

Председатель:


Члены комиссии:

 О.А.Копачева
 А.Н.Хабибуллина
 Л.Х.Галиянова
 Ж.Н.Иванова
 З.В.Пономаренко

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

С актом ознакомлен:

Директор МАОУ «Средняя школа № 6»

 О.И.Дзюба