

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

21.03.2025

№8

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

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

Цель проверки: Проверка организации и качества питания: соответствие примерного и ежедневного меню; соответствие веса порции указанного в меню фактическому; калорийность блюд в меню; накрытие блюд; % съедаемости; органолептическая оценка готовых блюд. Наличие документации (заявки на питание, абонементные книжки); организация питьевого режима; акты лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции. Организация питания детей с учетом особенностей здоровья (основание для предоставления диетического питания, наличие меню).

1. Вся поступающая продукция имеет ветеринарные свидетельства и сертификаты качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи.

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

3. Организация питания осуществлялась по 5 дню цикличного меню. Меню находится на видном месте. Ежедневное меню соответствует примерному. Контрольные блюда выставлены.

4. Организовано питание детей с учетом особенностей здоровья. Имеются заключения ВК и заявления родителей. Меню находится на видном месте в обеденном зале.

5. Накрытие блюд производится за 10 минут до принятия пищи.

6. Органолептические свойства: борщ из с вежей капусты и картофеля с мясом и сметаной, рыба, запеченная с сыром, овощи тушеные Гавайская смесь, напиток

клюквенный, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный, пюре фруктовое Фрумка. 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
Борщ из с вежей капусты и картофеля с мясом и сметаной	5	220	1090	норма
Рыба, запеченная с сыром	5	120	630	норма
Овощи тушеные Гавайская смесь	5	180	920	
Напиток клюквенный	5	200	1020	норма
Хлеб пшеничный	5	50	265	норма
Хлеб ржано- пшеничный	5	30	160	норма

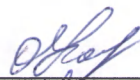
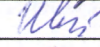
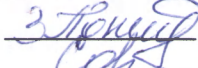
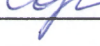
8. Температура подачи готовых блюд соответствует требованиям. Жалоб по качеству приготовления пищи со стороны учащихся и родителей не было.

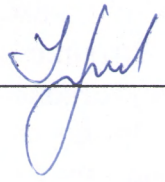
9. Съедаемость блюд составляет 82%

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

Вывод: нарушений не выявлено.

Председатель:
Члены комиссии:

 О.А.Копачева
 Ж.Н.Иванова
 З.В.Пономаренко
 А.Ш.Сорокина

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

С актом ознакомлен:

Директор МАОУ «Средняя школа № 6»  О.И.Дзюба