

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

28.04.2025

№9

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. 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; наличие продукции, напитков, обогащённых витаминами; накрытие блюд; % съедаемости; органолептическая оценка готовых блюд. Санитарное состояние обеденного зала, столовой посуды и приборов. Организация питьевого режима. Наличие документации (сертификатов) на поставляемую продукцию.

Результаты проверки:

1. Меню находится на видном месте. Ежедневное меню соответствует примерному.
2. Организация питания осуществлялась по 7 дню цикличного меню. Контрольные блюда выставлены.
3. Накрытие блюд производится за 10 минут до принятия пищи.
4. Съедаемость блюд составляет 85%
5. Органолептические свойства: борщ с капустой и картофелем с мясом и сметаной, тефтели детские, макаронные изделия отварные, чай с сахаром, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный, молочный коктейль Топтыжка. Снят бракераж готовых блюд, вкусовые качества которых соответствуют требованиям.
6. Был проведен контрольный завес готовых блюд:

Блюда	Количество порций, шт.	Выход по меню, гр.	Вес фактически, гр.	Разница
Борщ с капустой и картофелем с мясом и сметаной	5	225	1140	Норма
Тефтели детские	5	120	612	Норма

Макаронные изделия отварные	5	180	920	Норма
Чай с сахаром	5	200	1010	Норма
Хлеб пшеничный	10	50	515	Норма
Хлеб ржано-пшеничный	10	30	310	Норма

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

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

4. Обеспеченность бесплатным горячим питанием обучающихся 1-4 классов составляет 100%.

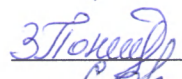
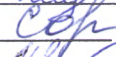
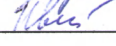
5. Вся поступающая продукция имеет ветеринарные свидетельства и сертификаты качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи.

Вывод: нарушений не выявлено.

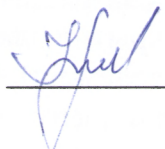
Председатель:

 О.А.Копачева

Члены комиссии:

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

Заведующая столовой МАОУ «Средняя школа № 6»

 Н.В.Крылова

С актом ознакомлен:

Директор МАОУ «Средняя школа № 6»

 О.И. Дзюба