


«ОЗНАКОМЛЕН»
27 февраля 2024 г
Директор МАОУ «Средняя школа №8»
Е.В.Александрова



АКТ №6 О проверке организации и качества питания учащихся

Основание: приказ МАОУ «Средняя школа №8» № 633 от 01.09.2023г. «О создании комиссии общественного контроля по организации и качеству питания школьников», план работы комиссии.

Комиссия в составе:

Майер Ф.Ф. - социальный педагог, председатель комиссии.

Файзулина И.С. - зам. директора по УВР, дежурный администратор.

Башкинцева М.К. - член общешкольного родительского комитета

Курбанова Я.А. - медицинский работник школы

составили настоящий акт о том, что 22.02.24г. в 09 ч.30мин. была проведена проверка организации питания учащихся:

1. Проверка сопровождения учащихся в столовую классными руководителями и их присутствие до окончания приема пищи.
2. Охват горячим питанием учащихся (соответствие количественного состава по спискам классов с количеством заявок) на момент проверки.
3. Проверка нормы веса и вкусовые качества продуктов.
4. Проверка объема и вида пищевых отходов после приема пищи.

Проверкой установлено:

1. Проверка сопровождения учащихся в столовую классными руководителями и их присутствие до окончания приема пищи. В 09 ч.30 мин. питались учащиеся 5А, 5Б, 5В, 5Г, 5Д, 5М, 6А, 6Б классов. С ними присутствовали все классные руководители.

2. На момент проверки количество выданных порций учащимся соответствует количеству поданных заявок – 135

3. Проверка нормы веса и вкусовых качеств продуктов.

Вес отпускаемой продукции соответствует норме:

Завтрак с родительской доплатой:

а) Филе птицы, запечённое с сыром, выход - 105 гр., фактически - 106 гр.

б) Пюре картофельное, выход – 180 гр., фактически – 180 гр.

в) Напиток из смеси ягод Я-Яшка №3, выход – 200 гр., фактически -200 гр.

г) Хлеб ржано-пшеничный, выход – 30 гр., фактически - 30гр.

д) Хлеб пшеничный, выход – 50 гр., фактически - 50гр.

Завтрак льготных категорий:

а) Бутерброд с сыром, выход - 40/30 гр., фактически - 40/30 гр.

б) Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным, выход – 200/10 гр., фактически – 200/10 гр.

в) Какао Витошка с 13 витаминами, выход – 200 гр., фактически -200 гр.

г) Хлеб ржано-пшеничный, выход – 30 гр., фактически - 30гр.

д) Груши свежие, выход – 155 гр., фактически - 155гр.

Завтрак по типу «Шведский стол»:

1 вариант

- а) Азу из говядины, выход - 50/150 гр., фактически - 50/150 гр.
- б) Напиток из смеси ягод Я-Яшка №3, выход – 200гр., фактически – 200гр.
- в) Хлеб пшеничный, выход – 60 гр., фактически -60 гр.
- г) Хлеб ржано-пшеничный, выход – 40 гр., фактически - 40гр.
- д) Рогалик с повидлом, выход – 100 гр., фактически - 100гр.
- е) Мандарины свежие, выход – 172 гр., фактически - 174гр.

2 вариант

- а) Салат мясной, выход - 100 гр., фактически - 100 гр.
- б) Отбивная из филе куриного с маслом сливочным, выход – 100/10 гр., фактически – 100/10 гр.
- в) Макароны изделия отварные, выход - 200 гр., фактически - 200 гр.
- г) Чай с сахаром и лимоном, выход - 200 гр., фактически - 200 гр.
- д) Хлеб пшеничный, выход – 60 гр., фактически -60 гр.
- е) Хлеб ржано-пшеничный, выход – 40 гр., фактически - 40гр.

3 вариант

- а) Колбаски детские отварные с маслом сливочным, выход - 100/5 гр., фактически - 100/5 гр.
- б) Пюре картофельное, выход – 200 гр., фактически – 200гр.
- в) Напиток из сухофруктов, выход - 200 гр., фактически - 200 гр.
- г) Хлеб пшеничный, выход – 60 гр., фактически -60 гр.
- д) Хлеб ржано-пшеничный, выход – 40 гр., фактически - 40гр.
- е) Пицца Аппетитная, выход – 100 гр., фактически - 100гр.

Органолептические и вкусовые качества блюд цикличного меню соответствуют норме.

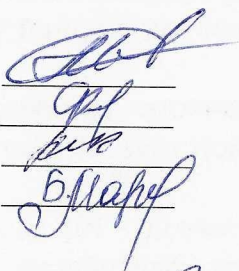
4. На момент проверки среднее значение коэффициент «несъедобности» составляет 30% .

Выводы и предложения:

- 1. Работу по организации питания учащихся считать удовлетворительной.
- 2. Работу по соблюдению норм и вкусовых качеств, приготовляемых блюд считать удовлетворительной.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Ф.Ф.Майер
И.С.Файзулина
Я.А.Курбанова
М.К.Башкинцева

Ознакомлена
зав. производством



Н.Л.Левченко