



«ОЗНАКОМЛЕН»
«21» мая 2024г
Директор МАОУ «Средняя школа №8»
Е.В. Александрова

АКТ №9

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.

Сагатаев Р.Г. - член общешкольного родительского комитета

Курбанова Я.А. - медицинский работник школы

составили настоящий акт о том, что 16.05.24г. в 11ч.30мин. была проведена проверка организации питания учащихся:

1. Наличие и состояние документации по организации питания, проверка журнала бракеража готовой продукции и журнала витаминизации блюд).
2. Проверка нормы веса и вкусовых качеств продуктов.
3. Подведение итогов работы комиссии общественного контроля по качеству и организации питания за 2023-2024 учебный год.
4. Контроль медицинским работником школы за наличием и использованием СИЗ (средства индивидуальной защиты) работниками пищеблока.

Проверкой установлено:

1. Вся документация по организации питания в норме. Записи в бракеражном журнале о приготовлении пищи ведутся ежедневно и в соответствии с меню.

2. Проверка нормы веса и вкусовых качеств продуктов.

Вес отпускаемой продукции соответствует норме:

Завтрак с родительской доплатой:

а) Птица, запеченная в сметанном соусе, выход - 120 гр., фактически - 120 гр.

б) Рис с овощами, выход - 150/40 гр., фактически - 150/40 гр.

в) Напиток из смеси ягод рябинка, выход - 200 гр., фактически - 200 гр.

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

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

е) Яблоки свежие, выход - 105 гр., фактически - 105 гр.

Завтрак льготных категорий:

а) Птица, запеченная в сметанном соусе, выход - 100 гр., фактически - 100 гр.

б) Каша гречневая с овощами, выход - 160/40 гр., фактически - 160/40 гр.

в) Напиток из смеси ягод рябинка, выход - 200 гр., фактически - 200 гр.

г) Хлеб пшеничный, выход - 50 гр., фактически - 50 гр.

д) Хлеб ржано-пшеничный, выход - 30 гр., фактически - 30гр.

е) Яблоки свежие, выход - 112 гр., фактически - 115 гр.

Завтрак по типу «Шведский стол»:

1 вариант

а) Плов по-узбекски, выход - 60/160 гр., фактически - 60/160 гр.

б) Напиток из шиповника, выход – 200гр., фактически – 200гр.

в) Хлеб пшеничный, выход – 60 гр., фактически -60 гр.

г) Хлеб ржано-пшеничный, выход – 40 гр., фактически - 40гр.

д) Крендель с сахаром, выход – 100 гр., фактически - 100гр.

2 вариант

а) Салат столичный, выход - 100 гр., фактически - 100 гр.

б) Пельмени из говядины(промышленного производства), выход – 210/7 гр., фактически – 210/7 гр.

в) Чай с сахаром, выход - 200 гр., фактически - 200 гр. г)

г) Хлеб пшеничный, выход – 60 гр., фактически -60 гр.

д) Хлеб ржано-пшеничный, выход – 40 гр., фактически - 40гр.

3 вариант

а) Мясо по-французски (филе птицы), выход - 250 гр., фактически - 250 гр.

б) Чай с сахаром и лимоном, выход – 200 гр., фактически – 200гр.

в) Хлеб пшеничный, выход – 60 гр., фактически -60 гр. г)

г) Хлеб ржано-пшеничный, выход – 40 гр., фактически - 40гр.

д) Рогалик с повидлом, выход – 100 гр., фактически - 100гр.

е) Яблоки свежие, выход – 92 гр., фактически - 93 гр.

Органолептические и вкусовые качества блюд цикличного меню соответствуют норме.

3. Комиссией была заслушана аналитическая справка о своей работе за текущий учебный год.

4. Все работники пищеблока имеют и используют СИЗ. Замечаний нет.

Выводы:

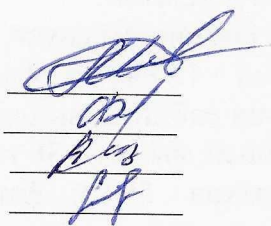
а) Предложить увеличить состав комиссии представителями от родительской общественности для взаимозаменяемости в работе.

б) Работу комиссии по контролю школьного питания считать удовлетворительной

в) В ходе проверки недостатков не выявлено.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Ф.Ф.Майер

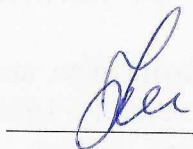
И.С.Файзулина

Я.А. Курбанова

Р.Г.Сагатаев

Ознакомлена

зав. производством



Н.Л.Левченко