

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 8
с углубленным изучением отдельных предметов»
(МАОУ «Средняя школа № 8»)
г. Когалым.**

А К Т

Проверка вкусовых качеств блюд и санитарного состояния обеденного зала. Проверка Вида и объема пищевых отходов после приема пищи.

Перенос с 14.02.24г. на 26.02.24г. в связи с активированными днями.

Дата: 26.02.2024г.

№ 6

Время: 09.40.-10.00.

Время: 10.40.-11.00.

Основание: приказ директора по МАОУ «Средняя школа № 8» «О создании комиссии общественного контроля по организации и качеству питания школьников» от «31» августа 2023 г. № 618 , а также графика проверки питания школьной столовой.

Комиссия в составе: Перминовой С.К. - председателя, социального педагога;

Члены комиссии: Жерикова Е.А. - зам. директора ВР;

Приходько Н.С. - медицинский работник;

Болонкина Е.Н. - представитель родительского комитета;

Аскерова Х.М. - представитель родительского комитета;

Юмабаева С.Р. - представитель родительского комитета;

Цель: Проверить вкусовые качества блюд, санитарное состояние обеденного зала, вид и объем пищевых отходов после приема пищи.

В ходе проверки было выявлено следующее:

1. Организация питания (завтрак, обед) ведется по 1 дню циклического меню.

2. Результат проверки выхода готовой продукции по меню:

№ п/п	Наименование блюд по меню	Выход по меню	Количество порций	Фактический вес	Вес одной порции	Разница в весе
Завтрак						
1.	Колбаски детские отварные с макаронными изделиями отварными с сыром	306	10	3060	306	
2.	Напиток Витошка с витаминами и пребиотиком	200	10	2000	200	
3.	Хлеб пшеничный	37	10	370	37	
4.	Хлеб ржано-пшеничный	20	10	200	20	
Обед льготная категория						
1.	Суп с бобовыми и мясом	230	10	2300	230	
2.	Гуляш (говядина)	120	10	1200	120	
3.	Каша гречневая рассыпчатая	200	10	2000	200	
4.	Напиток из смеси Я-Яшка №1	200	10	2000	200	
5.	Хлеб пшеничный	50	10	500	50	
6.	Хлеб ржано-пшеничный	25	10	250	25	
7.	Крендель сахарный	100	10	1000	100	

3. Органолептические свойства блюд (завтрак, обед льготная категория)

Вкусовые качества хорошие. Температура подачи блюд (60-70С) соответствует норме.

4. Объем отходов после приема пищи:

$100/6=170/30=306$ грамм

$306 \times 5=1530$

Вес отходов 336 грамм соответствует 22% отходов.

Вывод:

1. Вес отпускаемой продукции соответствует выходу готового блюда, утвержденному меню (см. п. 2).
2. Вкусовые качества соответствуют органолептическим требованиям.
3. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой соответствует требованиям СанПиНа
4. Вес отходов 336 грамм = 22%

Рекомендации и предложения:

1. Классным руководителям:

Провести на классных часах беседы на тему: Культура поведения учащихся в столовой, напоминать обучающимся льготной категории о времени их обеда, обратить внимание на то, чтобы дети не забывали убирать за собой посуду и поднимать стулья.

2. Отметить качественную работу заведующей производством столовой Акуловой С.Г.

Акт составлен в трёх экземплярах.

С актом ознакомлен:

Директор МАОУ «Средняя школа №8»



Е.В. Александрова

Председатель комиссии:

Перминова С.К. - социальный педагог;

Члены комиссии:

Жерикова Е.А - зам. директора ВР;

Приходько Н.С. - медицинский работник;

Болонкина Е.Н. - родительский комитет.

Аскерова Х.М. - родительский комитет.

Юмабаева С.Р. - родительский комитет;

С актом ознакомлены и копию акта получили:

Директор КГМУТП «Сияние Севера»: Г.М. Шагапов,

Акулова С.Г – заведующая производством столовой.