

АКТ №4

О проверке организации и качества питания учащихся

Основание: приказ МАОУ «Средняя школа №8» № 537 от 27.08.2024 г. «О создании комиссии общественного контроля по организации и качеству питания школьников», план работы комиссии.

Комиссия в составе:

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

Агишева М.Н. - зам. директора по УВР, дежурный администратор.

Чагина Ю.Г. - член общешкольного родительского комитета

Курбанова Я.А. - медицинский работник школы

составили настоящий акт о том, что 27.12.24 г. в 09.30 мин. была проведена проверка организации питания учащихся:

1. Наличие и состояние документации по организации питания (проверка журнала бракеража готовой продукции и журнала витаминизации блюд).
2. Температура подачи и вкусовые качества готовых блюд.
3. Проведение и анализ анкетирования среди учащихся и родителей о качестве организации горячего питания в школьной столовой.
4. Культура поведения учащихся в столовой.
5. Контроль за отбором и хранением суточных проб.
6. Объем пищевых отходов после приема пищи.

Проверкой установлено:

1. Записи в бракеражном журнале о приготовлении пищи ведутся ежедневно и в соответствии с меню, качество поступающей продукции питания своевременно регистрируется медицинским работником в журнале регистрации.

2. Во время проверки питались учащиеся 8-9 классов (завтрак). Питание учащихся организовано по 9 дню циклического меню. Органолептические свойства блюд соответствуют ТТК, имеют хорошие вкусовые качества, привлекательный вид:

Наименование блюда	По норме (на 1 порцию) в гм.	Выход (на 1 порцию) в гм.
Котлета Домашняя с сливочным маслом	102	102
Пюре картофельное	200	200
Напиток кисломолочный	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	30	30

а) котлета Домашняя: внешний вид - форма изделия правильная, без трещин и изломов, цвет - на поверхности - золотисто-коричневый, на разрезе - бежевый; вкус - соответствующий ингредиентам продукта; запах - выраженный мясной аромат.

б) пюре картофельное - внешний вид: картофель полностью разварен, консистенция пышная однородная. Цвет — характерный для рецептурных компонентов. Вкус и запах — запах свойственный отварному картофелю и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

в) напиток кисломолочный - внешний вид однородный с ненарушенным сгустком.

Вкус и запах чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет молочно-белый. Температура подачи блюд соответствует норме.

В свободном меню предложены салаты, выпечка.

3. Анкетирование родителей по изучению их мнения о качестве питания школьников показало (512 родителя):

- Удовлетворяет организация питания -93,2%-да, 6,8% – нет
- Считаете ли вы рациональным организацию горячего питания в школе 93%: -да, 2% -нет, 5% – не могу сказать.
- Удовлетворяет качество пищи да- 96%. 2% –нет, не могу сказать -2%
- Удовлетворены ли вы работой школьной комиссии да - 97%, нет -1%, не могу сказать -2%

4. Культура поведения учащихся во время проверки в норме: учащиеся заходят в столовую спокойно, во время приема пищи тихо, все классы убрали за собой посуду, подняли стулья.

5. Ежедневно ведется отбор суточных проб блюд, предлагаемых в меню, которые сохраняются в течение 48 часов в отдельной таре в холодильнике.

6. На момент проведения проверки среднее значение «коэффициента несъедаемости» составило 30%.

Выводы и предложения:

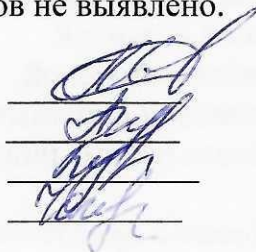
1. Работу по организации питания и ведению документации считать удовлетворительной.

2. Работу по организации питания учащихся считать удовлетворительной.

В ходе проверки недостатков не выявлено.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Ф.Ф. Майер

М.Н. Агишева

Я.А. Курбанова

Ю.Г. Чагина

Проверка осуществлялась в присутствии заведующей производством школьной столовой Н.Л. Левченко.