

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

А К Т

Дата: 12.02.2025г.

№ 6

Время: 09.40.-10.00.

11.40.-12.00.

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;

Цель: Соблюдение санитарно-гигиенических требований к хранению пищевых продуктов (температура, влажность, срок годности). Проверка вкусовых качеств готовых блюд. Контроль за отбором и хранением суточных проб, объемом пищевых отходов после приема пищи.

В ходе проверки отмечено:

1. Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов соблюдается.

- Сливочное масло, сыр, сгущенное молоко хранятся в отдельном холодильнике при температуре +2+4С
- Яйца хранятся в отдельном холодильнике при температуре +2С, имеется ярлык с датой выпуска, срок хранения соблюдается.
- Мясо хранится в морозильной камере отдельно в соответствующей таре при температуре -18С
- Крупы, соки хранятся в отдельном складском помещении на стеллажах в заводской упаковке с указанием сроком хранения при температурном режиме 18С, влажности 51%.
- Пакетированное молоко, йогурты и другая молочная продукция хранятся в холодильнике.

Пищевых продуктов, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (СанПиН 2.4.0179-20) и просроченная продукция не обнаружено.

2. Вкусовые органолептические свойства блюд соответствуют ТТК, имеют хорошие вкусовые качества, привлекательный вид.

3. Организация питания осуществлялась по 9 дню цикличного меню.

№ п/п	Наименование блюд по меню	Выход по норме (на 1 порцию) в гм.	Фактический выход (на 1 порцию) в гм
Завтрак			
1.	Каша рисовая молочная	200	202
2.	Запеканка из творога со сгущенным молоком	122	123
3.	Кисломолочный продукт	180	180

4.	Хлеб пшеничный	33	33
5.	Хлеб ржано-пшеничный	20	20
6.	Чай с сахаром	200	200
Обед			
1.	Птица запеченая	110	112
2.	Суп с бобовыми и мясом	214	215
3.	Овощи тушеные Витаминная смесь	180	180
4.	Напиток клюквенный	200	200
5.	Хлеб пшеничный	50	50
6.	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
7.	Фрукт	100	103

4. Хранение пищевых продуктов соответствует требованиям. Порционные блюда отбираются в полном объеме. Пробу отбирают в промаркированную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками. Отобранные пробы хранятся не менее 48 часов в специальном холодильнике.

Объем пищевых отходов после приема пищи. Произведено взвешивание каши рисовой и запеканки из творога.

Каша рисовая 0,200 х 6 порций = 1,200

Запеканка из творога 0,122 х 6 порций = 0,732

Вес отходов 1,120, что составляет 58%

Вывод: Замечаний нет.

С актом ознакомлены:

Директор МАОУ «Средняя школа №8»

Е.В.Александрова



Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Васильева
М.А.
Болонкина
Аскерова

Перминова С.К. - социальный педагог;
Жерикова Е.А - зам. директора ВР;
Приходько Н.С. - медицинский работник;
Болонкина Е.Н. - родительский комитет;
Аскерова Х.М. - родительский комитет.

С актом ознакомлены и копию акта получили:

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

Акулова С.Г – заведующая производством столовой.