

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

А К Т

Дата: 15.05.2025г.
Время: 09.40.-10.00.
11.40.-12.00.

№ 9

Основание: приказ директора по МАОУ «Средняя школа № 8» «О создании комиссии общественного контроля по организации и качеству питания школьников» от 27» августа 2024 г. № 537 , 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;

Юмабаева С.Р. - представитель родительского комитета;

Аскерова Х.М. - представитель родительского комитета;

Родители не входящие в состав комиссии:

Фистик М.С. - приглашенный родитель;

Михайлина К.К. - приглашенный родитель

Цель: Проверка температуры подачи готовых блюд и вкусовые качества.

Проверка санитарного состояния обеденного зала.

Проверка витаминизации рациона питания, согласно СанПин 2.3\2.4.3590-20 п.8.16. (просмотр наличия продуктов, напитков обогащенных витаминами)

Контроль за обеспечением школьников качественными продуктами, разрешенными для детского питания. (проведен 15.05.25г. в связи с дистанционным обучением 14.05.25г.)

1. Питание проводилось согласно 9 дню цикличного меню, температура подачи готовых блюд соответствует норме согласно СанПин, органолептические свойства блюд соответствуют ТТК, имеют хорошие вкусовые качества и привлекательный вид.

№ 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

2. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания. Производственные и складские помещения содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов соответствует требованиям. Ежедневно согласно графику, в обеденном зале и пищеблоке включается бактерицидный облучатель воздуха «Дезар», ведется журнал отработанного времени. Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств с использованием специальной ветоши, тара для чистой и использованной ветоши промаркирована.
3. Витаминизация рациона соответствует нормам Сан Пин. Школьная столовая обеспечивается качественными продуктами, разрешенными для детского питания согласно СанПин. Контроль за обеспечением школьников качественной продукцией, разрешенной для детского питания, осуществляется Роспотребнадзором, который регулярно проводит внеплановые проверки образовательных учреждений и поставщиков пищевых продуктов. Так же отслеживание продуктов проводится во всероссийской электронной программе «Меркурий».

Вывод:

1. Классным руководителям провести беседы с обучающимися своих классов о соблюдении санитарно-гигиенических норм до, вовремя и после принятия пищи.
2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил во время раздачи продуктов питания обучающимся считать удовлетворительной.
3. Медицинскому работнику продолжить контроль за наличием и использованием СИЗ работниками пищеблока.

С актом ознакомлены:

Директор МАОУ «Средняя школа №8»

Е.В.Александрова

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Перминова С.К. - социальный педагог;

Жерикова Е.А - зам. директора ВР;

Приходько Н.С. - медицинский работник;

Болонкина Е.Н. - родительский комитет;

Юмабаева С.Р. - 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.