



«ОЗНАКОМЛЕН»

«27» февраля 2025 г

Директор МАОУ «Средняя школа №8»

Е.В.Александрова

АКТ №6

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.

Файзулина И.С. - зам. директора по УВР, дежурный администратор.

Башкинцева М.К. - член общешкольного родительского комитета

Курбанова Я.А. - медицинский работник школы

составили настоящий акт о том, что 20.02.25г. в 09 ч.30мин. была проведена проверка организации питания учащихся:

1. Проверка сопровождения учащихся в столовую *классными руководителями* и их присутствие до окончания приема пищи.
2. Норма выхода и вкусовые качества готовых блюд.
3. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к хранению пищевых продуктов (температура, влажность, срок годности). Контроль суточных проб.
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.
5. Объем пищевых отходов после приема пищи.

Проверкой установлено:

1. Проверка сопровождения учащихся в столовую *классными руководителями* и их присутствие до окончания приема пищи. В 09 ч.30 мин. питались учащиеся 5А, 5Б, 5В, 5Г, 5М, 6А, 6Б, 6В классов. С ними присутствовали все классные руководители.
2. Вес отпускаемой продукции соответствует норме:

Завтрак с родительской доплатой:

- а) Филе птицы, запечённое с сыром, выход - 105 гр., фактически - 106 гр.
- б) Пюре картофельное, выход - 180 гр., фактически - 180 гр.
- в) Напиток из смеси ягод Я-Яшка №3, выход - 200 гр., фактически - 200 гр.
- г) Хлеб ржано-пшеничный, выход - 30 гр., фактически - 30гр.
- д) Хлеб пшеничный, выход - 50 гр., фактически - 50гр.

Завтрак льготных категорий:

- а) Бутерброд с сыром, выход - 40/30 гр., фактически - 40/30 гр.
- б) Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным, выход - 200/10 гр., фактически - 200/10 гр.
- в) Какао Витошка с 13 витаминами, выход - 200 гр., фактически - 200 гр.
- г) Хлеб ржано-пшеничный, выход - 30 гр., фактически - 30гр.
- д) Груши свежие, выход - 155 гр., фактически - 155гр.

Завтрак по типу «Шведский стол»:

1 вариант

- а) Азу из говядины, выход - 50/150 гр., фактически - 50/150 гр.

- б) Напиток из смеси ягод Я-Яшка №3, выход – 200гр., фактически – 200гр.
- в) Хлеб пшеничный, выход – 60 гр., фактически -60 гр.
- г) Хлеб ржано-пшеничный, выход – 40 гр., фактически - 40гр.
- д) Рогалик с повидлом, выход – 100 гр., фактически - 100гр.
- е) Мандарины свежие, выход – 172 гр., фактически - 174гр.

2 вариант

- а) Салат мясной, выход - 100 гр., фактически - 100 гр.
- б) Отбивная из филе куриного с маслом сливочным, выход – 100/10 гр., фактически – 100/10 гр.
- в) Макароны изделия отварные, выход - 200 гр., фактически - 200 гр.
- г) Чай с сахаром и лимоном, выход - 200 гр., фактически - 200 гр.
- д) Хлеб пшеничный, выход – 60 гр., фактически -60 гр.
- е) Хлеб ржано-пшеничный, выход – 40 гр., фактически - 40гр.

3 вариант

- а) Колбаски детские отварные с маслом сливочным, выход - 100/5 гр., фактически - 100/5 гр.
- б) Пюре картофельное, выход – 200 гр., фактически – 200гр.
- в) Напиток из сухофруктов, выход - 200 гр., фактически - 200 гр.
- г) Хлеб пшеничный, выход – 60 гр., фактически -60 гр.
- д) Хлеб ржано-пшеничный, выход – 40 гр., фактически - 40гр.
- е) Пицца Аппетитная, выход – 100 гр., фактически - 100гр.

Органолептические и вкусовые качества блюд цикличного меню соответствуют норме.

3. Требования к хранению пищевых продуктов соблюдаются:

- мясо хранится в морозильной камере отдельно в соответствующей таре;
- сливочное масло, сыр, сгущенное молоко хранится в отдельном холодильнике, с соблюдением требований СанПиН. Температура воздуха на складе, где хранятся крупы, пакетированное молоко йогурты, соки соответствует нормам и составляет 22°C, влажность воздуха — 66%. Крупы хранятся в соответствующей таре, имеются ярлыки с датой выработки и сроком хранения. Просроченная продукция не обнаружена. Пищевых продуктов, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) не обнаружено.

4. Условия для соблюдения правил личной гигиены, обучающихся имеются:

- при входе в столовую установлены раковины с проточной водой, оборудованные электрополотенцами, имеется сертифицированное жидкое мыло.

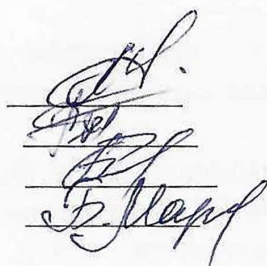
5. На момент проверки среднее значение коэффициент «несъедобности» составляет 30%.

Выводы и предложения:

1. Работу по организации питания учащихся считать удовлетворительной.
2. Работу по соблюдению норм и вкусовых качеств, приготовляемых блюд считать удовлетворительной.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Ф.Ф.Майер

И.С.Файзулина

Я.А.Курбанова

М.К.Башкинцева

Ознакомлена

зав. производством



Н.Л.Левченко