



«ОЗНАКОМЛЕН»  
«29» апреля 2025 г  
«Средняя школа №8»  
Е.В.Александрова

## АКТ №8

### О проверке организации и качества питания учащихся

Основание: приказ MAOU «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

Охрыменко В.В.- член общешкольного родительского комитета

Курбанова Я.А. - медицинский работник школы

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

составили настоящий акт о том, что 24.04.25г. в 10 ч.30мин. была проведена проверка организации питания учащихся:

1. Проверка соответствия количества фактически выданных порций и количество заявок по классам (на момент проверки).
2. Температура подачи и вкусовые качества готовых блюд.
3. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к хранению пищевых продуктов (температура, влажность, срок годности).
4. Контроль за отбором и хранением суточных проб.
5. Контроль за организацией питания обучающихся, имеющих хронические заболевания, требующие диетического питания, в соответствии с законодательством Российской Федерации.
6. Объем пищевых отходов после приема пищи.
7. Создание условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися.

#### Проверкой установлено:

1. Количество выданных порций учащимся соответствует количеству поданных заявок - 500, что составляет 66% от списка учащихся (5-11 классов – 765 уч-ся). 265(34%) обучающиеся не питались по причинам отсутствия по состоянию здоровья, по заявлениям родителей и отсутствием денежных средств на лицевых счетах.
2. Органолептические свойства блюд соответствуют ТТК, имеют хорошие вкусовые качества, привлекательный вид:
  - а) филе птицы запечённое с сыром – цвет и запах свойственный жареному мясу с сыром, в меру соленый. Мясо мягкое, прожаренное.
  - б) Напиток из смеси ягод Я-яшка №3- имеет характерный цвет, сладкий вкус.
  - в) 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.
  - г) суп лапша Домашняя - консистенция - бульона - жидкая, лапши - мягкая. Вкус - куриный, в меру солёный;
  - д) азу из говядины - внешний вид -куски мяса сохраняют свою форму. Не допускается наличие пленок и сухожилий. Нарезка овощей — одинаковой формы, не разваренные, соус однородной консистенции. Цвет мяса и овощей — от тем-но-красного до коричневатого, не блеклый, свойственный ингредиентам по рецептуре блюда. Цвет мяса на разрезе — сероватый. Вкус и запах соответствуют виду мяса, овощей, соуса, в меру соленый. Без посторонних примесей и порочащих

признаков. Температура подачи блюд соответствует норме. В свободном меню предложены салаты, выпечка.

3. Требования к хранению пищевых продуктов соблюдаются:

- мясо хранится в морозильной камере отдельно в соответствующей таре.
- сливочное масло, сыр, 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 — 67%. 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 2.4.5.2409-08) не обнаружено.

4. Порционные блюда отбираются в полном объеме. Пробу отбирают с линии раздачи в промаркированную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками. Отобранные пробы хранятся не менее 48 часов в специальном холодильнике.

5. В школе не обучаются дети, имеющие хроническое заболевание (сахарный диабет), требующие диетическое питание, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Имеется разработано примерное циклическое меню для детей больных сахарным диабетом.

6. Витаминизацию рациона питания считать удовлетворительной.

7. Ежедневно согласно графику, в обеденном зале и на 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. Во время уроков проводится проветривание обеденного зала.

**Выводы и предложения:** Работу по организации питания учащихся считать удовлетворительной.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Ф.Ф.Майер

Я.А. Курбанова

В.В. Охрыменко

И.С. Файзулина

Ознакомлена

зав. производством



Н.Л.Левченко