

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 10» города Когалыма
(МАОУ СОШ № 10)**

А К Т

20. 11. 2024 г.

№ 3

г. Когалым

***Об итогах проверки качества питания обучающихся
МАОУ СОШ №10***

20 ноября 2024 года комиссией общественного контроля за организацией качества питания школьников в составе председателя Шабановой Е.В., членов Овсянниковой О.Е., Лавренко А.Н., Медвипской В.В., Овчинниковой Ю.П., Абдуразаковой А.О. с 9.40 до 10.00 была проведена проверка качества питания учащихся МАОУ СОШ № 10.

Цель: Проверка санитарного состояния обеденного зала, проведение контрольного завеса готовых блюд. Проверка буфетной продукции на наличие запрещенных для детей продуктов и возможностью обучающимся самостоятельно приобрести продукцию. Использование средств индивидуальной защиты работниками столовой и наличие формы.

Итоги проверки:

1. Меню находится на видном месте, контрольное блюдо выставлено.
2. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.
3. Питание детей организовано в присутствии учителей-предметников.
4. «С» витаминизация третьих блюд проводится.
5. Температура подачи готовых блюд оптимальная.
6. К культуре поведения и гигиене обучающихся во время приёма пищи замечаний нет.
7. К вкусовым качествам готовой продукции замечаний нет.
8. В буфете запрещенной продукции нет, возможность приобретения буфетной продукции у каждого обучающегося есть.
9. Средства индивидуальной защиты работники столовой используют.
10. Проведён контрольный завес готовых блюд.

Результат проверки выхода готовой продукции по меню:

№ п/п	Наименование блюд по меню	Выход по меню	Количество порций	Фактический вес	Вес одной порции	Разница в весе
Завтрак						
1.	Рыба запечённая с овощами	65/50	10	1150	65/50	-
2.	Рис отварной	180	10	1800	180	-

3.	Напиток «Витюшка»	200	10	2000	200	-
4.	Хлеб пшеничный	37,5	10	375	37,5	-
5.	Хлеб ржано-пшеничный	20	10	200	20	-

Общие выводы и рекомендации: Вкусовые качества блюд соответствуют предъявляемым требованиям, вес отпускаемой продукции соответствует выходу готового блюда, утвержденному меню, буфетная продукция соответствует качеству, обучающиеся самостоятельно имеют возможность приобрести данную продукцию, санитарное состояние обеденного зала, организация питания соответствуют санитарным нормам, горячим питанием обеспечены все обучающиеся МАОУ СОШ № 10, 260 человек получают льготное питание, имеется утвержденное меню для разных категорий обучающихся.

Замечаний и предложений по итогам проверки нет.

1-й экз. – директору;

2-й экз. – зав. производством школьной столовой;

3-й экз. – главному специалисту ОБЖ УО.

Председатель -

Члены комиссии:



Е.В.Шабанова




О.Е. Овсянникова




В.В. Медвинская



А.Н. Лавренюк



Ю.И. Овчинникова




А. О. Абдуразакова

Присутствовали:



В.В. Рудюк, зав. производством

С актом ознакомлен



Н.Г.Батицкая, и.о. директора МАОУ СОШ №10