

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

А К Т

22.01.2025 г.

№ 5

г. Когалым

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

22 января 2025 года комиссией общественного контроля за организацией качества питания школьников в составе председателя Шабановой Е.В., членов Овсянниковой О.Е., Лавренко А.Н., Медвинской В.В., Овчинниковой Ю.П., Абдуразаковой А.О. с 9.40 до 10.00 была проведена проверка качества питания учащихся МАОУ СОШ № 10.

Цель: Бракераж готовой продукции. Проведение контрольного завеса готовых блюд. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся, санитарного состояния обеденного зала, качества обработки посуды и столовых приборов. Использование средств индивидуальной защиты работниками столовой.

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. Соблюдаются условия для мытья рук обучающимися (наличие мыла, санитайзеров и электрополотенец).
9. Санитарное состояние одежды у сотрудников соответствует нормам.
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	70/50	10	700/530	70/53	+3
2.	Картофель (шоре)	200	10	2000	200	-
3.	Нашинок клпоквенный	200	10	2000	200	-

4.	Хлеб пшеничный	40	10	410	41	+1
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, санитарное состояние обеденного зала, организация питания соответствуют санитарным нормам, горячим питанием обеспечены все обучающиеся МАОУ СОШ № 10, 328 человек получают льготное питание, имеется утвержденное меню для разных категорий обучающихся. Обучающимися соблюдается гигиена и правила поведения в столовой.

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. Лаврешок



Ю.П. Овчинникова

А. О. Абдуразакова

Присутствовали:



В.В. Рудок, зав. производством

С актом ознакомлен



С.Г.Грипина, директор МАОУ
СОШ №10