

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

А К Т

23.04.2025 г.

№ 8

г. Когалым

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

23 апреля 2025 года комиссией общественного контроля за организацией качества питания школьников в составе председателя Шабановой Е.В., членов Овсянниковой О.Е., Лавренюка 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: Проведение контрольного завеса готовых блюд. Проверка санитарного состояния обеденного зала, качество обработки посуды и чистоты столовых приборов. Обеспечение горячим питанием обучающихся 1 – 4 классов. Проверка качества продукции. Использование средств индивидуальной защиты работниками столовой, соответствия цикличному меню.

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 электрополотенце).
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	5	350/250	70/50	-
2	Картофель (шпоре)	200	5	1000	200	-

3.	Напиток клюквенный	200	5	1000	200	-
4.	Хлеб пшеничный	40	5	225	45	+5
5.	Хлеб ржаной	20	5	100	20	-
6.	Кондитерские изделия (зефир)	20	5	100	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, 336 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;

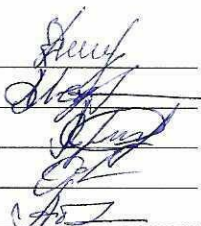
3-й экз. – главному специалисту ОБЖ УО.

Председатель -

Члены комиссии:



Е.В.Шабанова



О.Е. Овсянникова

В.В. Медвинская

А.Н. Лавренюк

Ю.П. Овчинникова

А. О. Абдуразакова

Присутствовали:



В.В. Рудюк, зав. производством

С актом ознакомлен



С.Г. Гришина, директор МАОУ
СОШ №10