

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №1» города Когалыма
(МАОУ СОШ №1)**

ул. Набережная, 55-А, г.Когалым, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, (Тюменская область), 628482,
тел. (34667)55154, 55137, ОКПО 39356032 ОГРН 1028601443386, ИНН/КПП 8608040650/860801001

07.04.2025

№ 8

**АКТ
проверки работы столовой**

Основание: приказ МАОУ СОШ №1 №392 от 26.08.2024 «О создании комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания школьников» и план-график работы комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания школьников МАОУ СОШ №1 на 2024 – 2025 учебный год.

Комиссия в составе:

О.А.Карпушова – социальный педагог
С.Н.Тебякина – заместитель директора
О.Р.Ильясова - член родительского комитета
О.С.Цылева - член родительского комитета

Цель проверки: Температура подачи и вкусовые качества готовых блюд.

Соблюдение санитарно-гигиенических требований к хранению пищевых продуктов (температура, влажность, срок годности). Контроль за отбором и хранением суточных проб. Контроль за организацией питания обучающихся, имеющих хронические заболевания, требующие диетического питания, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Вкусовые качества готовых блюд. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи. Создание условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися.

Охват учащихся горячим питанием на момент проверки составил 100% от общего количества учащихся, присутствовавших в школе.

1. Проверка проводилась после четвертого урока 1 смены. Питались учащиеся 9-11 классов
2. Органолептические свойства блюд соответствуют ТТК, имеют хорошие вкусовые качества, привлекательный вид:
 - а) колбаска детская отварная – иметь ароматный запах, отсутствует посторонний запах, привкус;
 - б) чай с сахаром и лимоном - имеет характерный цвет, сладкий вкус.
 - в) макароны отварные с сыром - макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром. Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная. Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра. Запах: отварных макарон с ароматом сыра;
 - г) суп с бобовыми и мясом- в жидкой части супа — картофель, нарезанный кубиками, фасоль — в виде целых, неразваренных зёрен. Картофель и бобовые — мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа. Цвет: светло-жёлтый (горчичный) — супа горохового; светло-коричневый — супа фасолевого. Вкус: умеренно солёный, свойственный фасоли. Запах: продуктов, входящих в суп;

д) каша гречневая рассыпчатая - зерна крупы хорошо набухшие, разварены. Консистенция зерен мягкая. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах свойственные набору продуктов без признаков вкуса пригорелой каши;

е) бефстроганов (говядина)- брусочки мяса нарезаны поперёк волокон, в соусе. Цвет мяса — светло-коричневый. Консистенция: мяса — сочная, мягкая, соуса — однородная, средней густоты. Запах свойственный мясу и соусу, без постороннего. Вкус характерный для данного блюда. 4. В свободном меню предложены салаты, выпечка.

5. Во время приема пищи классные руководители присутствовали в столовой.

6. Культура поведения учащихся 1 смены во время проверки в норме: учащиеся заходят в столовую спокойно, во время приема пищи тихо, все классы убрали за собой посуду, подняли стулья.

7. 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.

8. Пищевых продуктов, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (СанПиН 2.4.5.2409-08) не обнаружено.

9. На момент проведения проверки среднее значение «коэффициента несъедемости» составило 33%.

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

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

11. В школе обучается 3 ребенка, имеющих хроническое заболевание (сахарный диабет), требующих диетическое питание, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Разработано примерное цикличное меню для детей больных сахарным диабетом.

Выводы: отметить добросовестную работу заведующей производством Волошиной Л.Т., за четкую организацию питания учащихся и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований.

Акт составлен в двух экземплярах.

Председатель комиссии:



О.А.Карпушова – социальный педагог

Члены комиссии:



С.Н.Тебякина – заместитель директора

О.Р.Ильсова – член родительского комитета

О.С.Цылева- член родительского комитета

Присутствовали:
школьной



Л.Т.Волошина, заведующая производством

столовой

С актом ознакомлен директор МАОУ СОШ №1



Е.А.Гулиева