

**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

16.02.2024

№ 6

**АКТ
проверки работы столовой**

Основание: приказ МАОУ СОШ №1 №406 от 31.08.2023 «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 2023 – 2024 учебный год.

Комиссия в составе:

О.А.Карпушова – социальный педагог
И.Ф.Егорова – член родительского комитета
А.В.Никиташина-член родительского комитета
С.Н.Тебякина-заместитель директора

Цель проверки: Норма выхода и вкусовые качества готовых блюд
Соблюдение санитарно-гигиенических требований к хранению пищевых продуктов (температура, влажность, срок годности). Контроль суточных проб. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

В ходе проверки выявлено:

1. Проверка осуществлялась после четвертого урока 1 смены. Питались учащиеся 9-11 классов.
2. Организация питания осуществляется по 5 дню циклического меню.
3. Произведено взвешивание готовых блюд:

Наименование блюда	По норме (на 1 порцию) в г.	Выход 5 порций по норме	Выход на 1 порцию в г.
Нагетсы из филе птицы	100	500	100
Рис отварной	180	900	170
Напиток клюквенный	200	1000	200
Булочка домашняя	70	350	70

Отклонение от нормы составляет 10%

4. Органолептические свойства соответствуют ТТК:

а) нагетсы из филе курицы – внешний вид: филе с золотисто-румяной корочкой; консистенция - мягкая сочная с хрустящей корочкой; цвет – золотисто-румяный на разрезе белый. Вкус и запах – нежный с ароматом свойственным курице.

- б) Напиток клюквенный имеет характерный цвет, сладкий вкус.
- в) рис отварной - внешний вид: зерна риса набухшие полностью разваренные, консистенция однородная, зерна - мягкие. Цвет — свойственный соответствующему виду крупы. Вкус и запах — запах свойственный отварному рису, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.
- г) булочка домашняя- внешний вид: от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета, поверхность блестящая. Вкус и запах характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.
5. Температура подачи блюд соответствует норме.
6. Культура поведения учащихся во время проверки в норме: учащиеся заходят в столовую спокойно, во время приема пищи тихо.
7. Требования к хранению пищевых продуктов соблюдаются:
- мясо хранится в морозильной камере отдельно в соответствующей таре;
- сливочное масло, сыр, сгущенное молоко хранится в отдельном холодильнике, с соблюдением требований СанПиН.
8. Температура воздуха на складе, где хранятся крупы, пакетированное молоко йогурты, соки соответствует нормам и составляет 22°C, влажность воздуха — 66%. Крупы хранятся в соответствующей таре, имеются ярлыки с датой выработки и сроком хранения. Просроченная продукция не обнаружена.
9. Пищевых продуктов, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) не обнаружено.
10. На момент проведения проверки среднее значение «коэффициента несъедаемости» составило 30%.
11. Условия для соблюдения правил личной гигиены, обучающихся имеются:
- при входе в столовую установлены раковины с проточной водой, оборудованные электрополотенцами, имеется сертифицированное жидкое мыло.

Выводы:

В ходе проверки замечания были устранены.

Акт составлен в трех экземплярах.

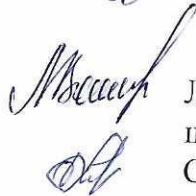
Председатель комиссии:

Члены комиссии:



О.А.Карпушова – социальный педагог
И.Ф.Егорова – член родительского комитета
А.В.Никиташина – член родительского комитета
С.Н.Тебякина – заместитель директора

Присутствовали:



Л.Т.Волошина - заведующая производством
школьной столовой
С.Н. Король — фельдшер школы

С актом ознакомлен директор МАОУ СОШ №1



Е.А.Гулиева