

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

ул. Набережная, 55-А, г.Когалым, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, (Тюменской области),  
628482, факс (34667)46664, тел.4-70-57, ОКПО 39356032 ОГРН 1028601443386, ИНН/КПП  
8608040650/860801001

21.10.2024

№ 2

**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  
А.В.Никиташина - член родительского комитета  
О.Р.Ильясова – член родительского комитета  
М.С.Саакян- член родительского комитета  
О.В.Рудя- член родительского комитета

**Цель проверки:** Документы учащихся льготной категории питания, соответствие количества детей по списку и их посещаемость столовой Соблюдение санитарно-гигиенических требований к хранению пищевых продуктов (температура, влажность, срок годности). Контроль за отбором и хранением суточных проб. Норма выхода и вкусовые качества готовых блюд. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

**В ходе проверки выявлено:**

1. Документы на питание учащихся льготной категории находятся в порядке, хранятся в отдельной папке. Имеются приказы на постановку учащихся на двухразовое льготное питание. Количество детей льготной категории питания на 21.10.2024 составляет 372 человека. Льготным питанием обеспечены: 309 — дети из многодетных семей, 1— из малообеспеченных семей, 17 — опекаемые дети, 16 – дети с ОВЗ, 4 - дети-инвалиды, 25-дети мобилизованных родителей. На момент проверки (4 перемена 1смены) все дети льготной категории, присутствующие в школе получили дополнительное питание (обед). Количество учащихся льготной категории, указанные в заявках и фактически присутствующие в школе соответствуют.
2. Организация питания детей льготной категории проводилась организованно. Культура поведения детей в школьной столовой соответствует нормам.
3. Питание льготной категории осуществлялось по 5 дню цикличного меню.
4. Произведено взвешивание готовых блюд:

Наименование блюда	По норме (на 1 порцию) в гм.	Выход (на 1 порцию) в гм.
Карбонара школьная	147/100	150/93
Чай с сахаром	200	200
Каша гречневая рассыпчатая	200	205
Бефстроганов (говядина)	55/55	55/55
Суп с бобовыми мясом	250/27	

Взвешивание блюд показало не соответствие норме выхода по меню.

5. Органолептические свойства блюд соответствуют ТТК, имеют хорошие вкусовые качества, привлекательный вид:

а) 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;

б) карбонара школьная – цвет свойственный входящим компонентам, без постороннего. Вкус и запах характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов;

в) чай с сахаром имеет характерный цвет, сладкий вкус;

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

д) 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.

Требования к хранению пищевых продуктов соблюдаются:

✓ Яйцо храниться в отдельном холодильнике, имеется ярлык с датой выпуска, срок хранения соблюдается. Яйца обрабатываются специальным раствором, посуда для обработки яиц промаркирована, обработка яиц проводится работником пищеблока в отдельной спецодежде, на которой имеется соответствующая маркировка.

✓ Мясо хранится в морозильной камере отдельно в соответствующей таре.

✓ Сливочное масло, сыр, сгущенное молоко хранится в отдельном холодильнике, с соблюдением требований СанПиН.

✓ Температура воздуха на складе, где хранятся крупы, пакетированное молоко, йогурты, соки соответствует нормам, составляет 22°C, влажность воздуха — 67%.

✓ Крупы хранятся в соответствующей таре, имеются ярлыки с датой выработки и сроком хранения, просроченная продукция не обнаружена.

7. Пищевых продуктов, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (СанПиН 2.4.0179-20) не обнаружено.

8. Ежедневно ведется отбор суточных проб блюд, предлагаемых в меню, которые сохраняются в течение 48 часов в отдельной таре в холодильнике.

9. На момент проведения проверки среднее значение «коэффициента несъедаемости» составило 30%.

**Выводы:**

1. Отметить добросовестную работу социального педагога О.А. Карпушовой, администратора зала О.М. Кубряковой по организации питания учащихся льготной категории.

2. В результате проверки комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания школьников было установлено:


1. в столовой МАОУ СОШ №1 подача вторых блюд осуществляется в суповых тарелках;
2. имеется дефицит стаканов;
3. необходима замена половников и кастрюль объемом в 1,5 литра для раздачи первого блюда в обеденном зале


Акт составлен в двух экземплярах.


Председатель комиссии:  О.А. Карпушова – социальный педагог


С.Н.Тебякина – заместитель директора

Члены комиссии:

 А.В.Никиташина – член родительского комитета

 М.С.Саакян- член родительского комитета

 О.Р.Ильясова – член родительского комитета

 О.В.Рудя –член родительского комитета

Присутствовали:



Л.Т.Волошина - заведующая производством  
школьной столовой

С актом ознакомлен и.о. директора МАОУ СОШ №1



С.Н.Тебякина