

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

ул. Набережная, 55-А, г.Когалыма, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, (Тюменской области), 628482,
факс (34667)46664, тел.4-70-57, р/с 40701810400001000020 в РКЦ г.Ханты-Мансийск,
ОКПО 39356032 ОГРН 1028601443386, ИНН/КПП 860804650/860801001

22.12.2023

№ 4

**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
С.Н.Тебякина – заместитель директора
М.М.Тулпарова – член родительского комитета
А.В.Никиташина – член родительского комитета
О.Р.Ильясова - член родительского комитета

Цель проверки: Температура подачи и вкусовые качества готовых блюд. Культура поведения учащихся в столовой. Проведение и анализ анкетирования среди учащихся и родителей о качестве организации горячего питания в школьной столовой. Контроль за отбором и хранением суточных проб. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.

В ходе проверки выявлено:

1. Проверка осуществлялась после 4 урока 1 смены. Питались учащиеся 9-11 классов (завтрак).
2. Питание учащихся организовано по 11 дню цикличного меню.
3. Органолептические свойства блюд соответствуют ТТК, имеют хорошие вкусовые качества, привлекательный вид:
 - Азу из говядины - внешний вид -куски мяса сохраняют свою форму. Не допускается наличие пленок и сухожилий. Нарезка овощей — одинаковой формы, не разваренные, соус однородной консистенции. Цвет мяса и овощей — от тем-но-красного до коричневатого, не блеклый, свойственный ингредиентам по рецептуре блюда. Цвет мяса на разрезе — сероватый. Вкус и запах соответствуют виду мяса, овощей, соуса, в меру соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков;
 - хачапури - изделия в форме квадратного конверта. Цвет поверхности – золотистый, мякоти – желтоватый. Корочка – не грубая, мякоть – пористая, однородная, без следов непромеса и комочков. Вкус и запах- Приятные, без посторонних примесей, порочащих признаков.
 - Напиток из смеси Я-яшка №1 имеет характерный цвет, сладкий вкус.
4. Температура подачи блюд соответствует норме.
5. В свободном меню предложены салаты, выпечка.
2. **Результаты анкетирования:**

В анкетировании приняли участие учащиеся, 9-11-х классов (111 человек) и их родители (67 человек).

Анкета содержала три вопроса:

1. Устраивает ли Вас работа школьной столовой.
2. Замечания по работе столовой.
3. Ваши пожелания по организации питания в столовой

Результаты анкетирования учащихся:

На вопрос устраивает ли Вас работа школьной столовой «да» ответили 87 человек (79%), «нет» — 12 человек (10,5%), «не всегда» — 12 человек (10,5%).

На вопрос, какие замечания по работе столовой у Вас есть, ответы были следующими:

- меню, ассортимент продукции школьной столовой — 12 (10,5%)
- вкус, качество продукции, реализуемой в школьной столовой — 28 (25%)
- отведенное для приема пищи время (короткая перемена) — 0 (0%)
- холодная пища — 2 (1,8%)
- устраивает все — 62 (56%)

Пожелания по организации питания в столовой:

- Пусть еда остается такой же вкусной — 62 (56%)
- разнообразить меню за родительскую доплату — 41 (39%)
- разнообразить ассортимент буфета — 10 (10%)
- ничего не ответили — 5

Результаты анкетирования родителей:

На вопрос устраивает ли Вас работа школьной столовой «да» ответили 51 человек (76%), «нет» — 16 человек (24%).

На вопрос, какие замечания по работе столовой у Вас есть ответы были следующими:

- меню, ассортимент продукции школьной столовой — 10 (15%)
- вкус, качество продукции, реализуемой в школьной столовой — 11 (16%)
- устраивает все — 42 (63%)

Пожелания по организации питания в столовой:

- разнообразить меню — 45 (67%)
- ничего не ответили — 8

4. Во время приема пищи учителя-предметники присутствовали в столовой.
5. 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.
6. Ежедневно ведется отбор суточных проб блюд, предлагаемых в меню, которые сохраняются в течение 48 часов в отдельной таре в холодильнике.
7. На момент проведения проверки среднее значение «коэффициента несъедаемости» составило 38%.

Выводы:

1. Анализ проведенных анкет среди учащихся и родителей показал, что в целом работу школьной столовой можно признать удовлетворительной.
2. Отметить добросовестную работу заведующей производством Волошиной Л.Т., за четкую организацию питания учащихся и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований.

Акт составлен в трех экземплярах.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:





О.А.Карпушова – председатель комиссии

С.Н.Тебякина – заместитель директора

М.М.Тулпарова – член родительского комитета

– член родительского комитета

 О.Р.Ильясова – член родительского комитета
 А.В.Никиташина – член родительского комитета

Присутствовали:  Л.Т.Волошина - заведующая производством
школьной столовой

С актом ознакомлен директор МАОУ СОШ №1



Е.А.Гулиева