

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

24.11.2023

№ 3

**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  
О.С.Цылева – член родительского комитета  
М.М.Тулпарова – член родительского комитета  
И.Ф.Егорова – член родительского комитета

**Цель проверки:** проверить норму выхода и вкусовые качества готовых блюд, и проведение в школьной столовой эпидемиологических мероприятий в целях профилактики респираторных заболеваний и профилактики острых кишечных инфекций. Контроль суточных проб. Контроль за организацией питания обучающихся, имеющих хронические заболевания, требующие диетического питания, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

**В ходе проверки выявлено:**

1. Организация питания осуществляется по 11 дню.
2. Проверка проводилась после 4 урока 1 смены. Питались учащиеся 9-11 классов.
3. Произведено взвешивание готовых блюд:

Наименование блюда	По норме (на 1 порцию) в гм.	Выход (на 1 порцию) в гм.
Суп лапша домашняя с мясом	250/25	245/20/
Азу из говядины	100/10	95/10
Напиток Витошка с витаминами прибиотиками (малина)	200	200
Яблоко	100	93
Хачапури	90	90

Вес блюд соответствует норме.

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

а) суп лапша домашняя с мясом: внешний вид - овощи и макаронные изделия сохранили форму. Цвет - бульона - янтарный, плотной части - свойственный продуктам, входящих в рецептуру. Консистенция - макаронных изделий и овощей - мягкая, соотношение жидкой и плотной. Запах - свойственный куриному бульону и овощей, без постороннего. Вкус - характерный куриному бульону, овощей и макаронных изделий.



- б) 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.
- в) напиток Витгошка с витаминами и пробиотиками- имеет характерный цвет, сладкий;
- г) 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.
5. Температура подачи блюд соответствует норме.
6. В свободном меню предложены салаты, выпечка.
7. В школе обучается 1 ребенок, имеющий хроническое заболевание (сахарный диабет), требующий диетическое питание, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Разработано примерное цикличное меню для детей больных сахарным диабетом.
8. Во время приема пищи учителя-предметники присутствовали в столовой.
9. 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.
10. Ежедневно ведется отбор суточных проб блюд, предлагаемых в меню, которые сохраняются в течение 48 часов в отдельной таре в холодильнике.
11. На момент проведения проверки среднее значение «коэффициента несъедемости» составило 30%.
12. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.
13. Производственные и складские помещения содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов соответствуют требованиям.
14. Ежедневно согласно графику, в обеденном зале и на пищеблоке включается бактерицидный облучатель воздуха «Дезар», ведется журнал отработанного времени.
15. Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи.
16. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств с использованием специальной ветоши, тара для чистой и использованной ветоши промаркирована.
17. Во время уроков проводится проветривание обеденного зала.

#### **Выводы:**

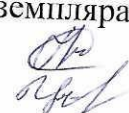
Отметить добросовестную работу заведующей производством Волошиной Л.Т., за четкую организацию питания учащихся и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований.


Акт составлен в двух экземплярах.


Председатель комиссии:


Члены комиссии:

Присутствовали:


 О.А. Карпушова - социальный педагог

 О.С. Цылева - член родительского комитета

 М.М. Гулпарова - член родительского комитета

 И.Ф. Егорова - член родительского комитета

 Л.Т. Волошина, заведующая производством  
школьной столовой

 С.Н. Король — фельдшер школы

С актом ознакомлена директор МАОУ СОШ №1

 Е.А. Гулиева