

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

27.01.2025

№5

**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.С.Цылева – член родительского комитет  
И.Ф.Егорова– член родительского комитета  
М.С.Саакян- член родительского комитета

**Цель проверки:** Санитарное состояние обеденного зала. Проведение витаминизации рациона питания (наличие продукции, напитков, обогащённых витаминами).

Проведение в школьной столовой эпидемиологических мероприятий в целях профилактики респираторных заболеваний и профилактики острых кишечных инфекций. Вкусовые качества готовых блюд. Создание условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

**В ходе проверки выявлено:**

- 1.Проверка проводилась после 2 урока 1 смены. Питались учащиеся 1-4 классов.
- 2.Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации общественного питания.
- 3.Производственные и складские помещения содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов соответствует требованиям.
- 4.Ежедневно согласно графику, в обеденном зале и на пищеблоке включается бактерицидный облучатель воздуха «Дезар», ведется журнал отработанного времени.
- 5.Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи.
- 6.Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств с использованием специальной ветоши. Тара для чистой и использованной ветоши промаркирована.
7. На момент проведения проверки среднее значение «коэффициента несъедаемости» составило 30%.
8. Органолептические свойства блюд соответствуют ТТК, имеют хорошие вкусовые качества, привлекательный вид:
  - Каша манная молочная – цвет свойственный входящим компонентам, без постороннего. Вкус и запах характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов;

- Какао Витошка- имеет характерный цвет, сладкий вкус;
  - Блиночки с вареной сгущенкой- на вид сухие, на вкус приторно сладкие. Сгущенное молоко вытекает из блинов.
9. Температура подачи блюд соответствует норме.
  10. В свободном меню предложены салаты, выпечка.
  11. Витаминизация рациона питания соответствует нормам СанПиНа.
  12. Условия для соблюдения правил личной гигиены, обучающихся имеются: При входе в столовую установлены раковины с проточной водой, оборудованные электрополотенцами, имеется сертифицированное жидкое мыло.

#### Выводы:

Блиночки с вареной сгущенкой- на вид сухие, на вкус приторно сладкие. Сгущенное молоко вытекает из блинов.

Акт составлен в двух экземплярах.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



О.А.Карпушова- социальный педагог

О.С.Цылева- член родительского комитета

И.Ф.Егорова – член родительского комитета

М.С.Саакян- член родительского комитета

С.Н.Тебякина – заместитель директора

Присутствовали:



Л.Т.Волошина - заведующая производством  
школьной столовой

С.Н. Король — фельдшер школы

С актом ознакомлена директор МАОУ СОШ №1



Е.А.Гулиева