

**Акт проверки организации питания обучающихся  
в рамках плана работы комиссии  
общественного контроля за организацией и качеством питания  
МАОУ СОШ № 7**

17.10.2023

№ 2

**Основание:** приказ директора МАОУ СОШ № 7 от 31.08.2023 № 506 «О создании комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания учащихся школы».

**Цель проверки:** Проверка работы классных руководителей по организации питания обучающихся. Проверка соблюдения условий хранения и сроков реализации сырой продукции, буфетной продукции. Проверка качества питания учащихся.

**Проверку произвели:**

Председатель комиссии: Останина Н.А. – заместитель директора по УВР

Члены комиссии: Устинова В.Р. - социальный педагог;

Чулякмина А.З. - фельдшер;

Сушко Ю.Н. - представитель родительской общественности;

Соколова Е.А. - представитель родительской общественности.

В проверке принимали участие специалист Управления образования Администрации города Когалыма Тимофеева С.А., специалист-эксперт комитета финансов Администрации г. Когалыма, представитель ученической общественности Кокотеева А.Д.

**В ходе проверки выявлено:**

1. Питание учащихся осуществляется организованно в соответствии с графиком. Заявки на питание подаются классными руководителями своевременно по соответствующей форме.

2. Ученики приходят в столовую в сопровождении классных руководителей. Поведение учащихся за столом удовлетворительное. Учащиеся прибирают за собой посуду и столовые приборы.

3. Рацион питания соответствует меню 8 дня:

<i>Меню</i>	<i>Выход блюд по меню</i>	<i>Выход блюд на момент проверки</i>
Пюре картофельное	180	180
Гуляш (говядина)	100	100
Напиток Я-Яшка	200	200
Хлеб пшеничный/ржано-пшеничный	57	57
Фрукт (апельсин)	100	100

4. Органолептические свойства приготовленных блюд удовлетворительные. Выход блюд по меню соответствует весу.

5. В школьной столовой имеются соответствующие помещения и холодильное оборудование для хранения сырой продукции. В морозильной камере при  $t^{\circ} = -18^{\circ}$  хранится филе цыпленка бройлера, говядина. В холодильнике при  $t^{\circ} = 6^{\circ}$  хранится маргарин, сосиски.

Замороженные ягоды (клюква, брусника) находятся в холодильнике при  $t^{\circ} = -18^{\circ}$ . Данные о сроках реализации на упаковке отсутствуют.

Свежие овощи (капуста, морковь, свекла) и фрукты (яблоки, мандарины) хранятся в овощной камере при  $t^{\circ} = 6^{\circ}$ .

Соки, крупы (рис, гречка), чай, сахар, макаронные изделия, томатная паста, мука хранятся в отдельном помещении при комнатной температуре  $+21^{\circ}$  и соответствующем уровне влажности 72-74, срок годности соответствует требованиям.

6. У заведующей столовой имеется соответствующая документация, подтверждающая качество используемой продукции. В соответствующих журналах ведется учет использования и остаток продукции. Журнал суточных проб заполняется своевременно.

**Выводы:**


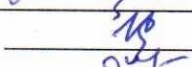
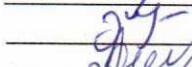

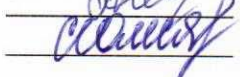
1. Организацию и качество питания учащихся считать удовлетворительным.
2. Организацию работы классных руководителей по организации питания обучающихся считать удовлетворительной.
3. Условия хранения и сроки реализации сырой и буфетной продукции соблюдаются.

Акт составлен в трех экземплярах:

1 экземпляр – директору школы

2 экземпляр – заведующей школьной столовой

3 экземпляр – специалисту по организации школьного питания УО

Председатель:  Н.А.Останина  
Члены комиссии:  А.З.Чулякмина  
 В.Р.Устинова  
 Е.А.Соколова  
 Ю.Н.Сушко