

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

13.03.2024

№ 7

**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 соблюдения условий хранения и сроков реализации сырой продукции, буфетной продукции. Проверка качества питания учащихся льготных категорий.

**Проверку произвели:**

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

Члены комиссии: Чулякмина А.З. – фельдшер;

Устинова В.Р. – социальный педагог;

Слепнева А.И. - представитель родительской общественности;

Сушко Ю.Н. - представитель родительской общественности.

**В ходе проверки выявлено:**

1. В школьной столовой имеются соответствующие помещения и холодильное оборудование для хранения сырой продукции.

В морозильной камере при  $t^{\circ} = -18^{\circ}$  хранится мясо говядина (срок годности до 04.12.2024), пельмени (срок годности до 21.05.2024).

В холодильнике при  $t^{\circ} = 6^{\circ}$  хранятся масло сливочное (от 06.01.2024 срок хранения 15 месяцев), сыр (срок годности до 04.11.2024), сосиски (от 10.03.2024 срок хранения 21 день), сметана (от 11.03.2024 срок хранения 10 дней), творог (от 11.03.2024 срок хранения 5 дней).

Свежие овощи (капуста, морковь, свекла) и фрукты (яблоки) хранятся в овощной камере при  $t^{\circ} = 6^{\circ}$ . Упаковано 27.02.2024, срок годности 90 суток.

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

2. Буфетная продукция – соки, шоколад, печенье - реализуются в соответствии со сроком годности. На момент проверки отсутствуют ценники на данные виды товара. В буфете также реализуется свежая выпечка. Цены указаны в прейскуранте.

3. Соответствующая документация, подтверждающая качество используемой продукции, имеется. В соответствующих журналах ведется учет использования и остаток продукции. Журнал суточных проб заполняется своевременно.

4. Произведена замена блюд меню 3 дня на 4 день. Основание: Распоряжение № 3 от 12.03.2024 «Об изменении в примерном цикличном меню» директора КГМУТП «Сияние Севера».

5. Рацион питания учащихся льготных категорий соответствует утвержденному меню. Меню имеется на стенде.

6. В меню на полдник для учащихся льготных категорий:

Блюдо	Выход, г
Котлета по-волжски с пюре картофельным	100/10/180
Напиток из смеси ягод Я-Яшка	200
Хлеб пшеничный	37
Хлеб ржано-пшеничный	20
Фрукт (яблоко)	100

7. Выход готовых блюд соответствует норме. Органолептические свойства приготовленных блюд удовлетворительные.

8. У социального педагога, ответственного за организацию питания учащихся льготных категорий, имеется пакет документов на каждого учащегося, подтверждающих право на льготное питание.

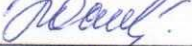
**Вывод:** Условия хранения и сроки реализации сырой и буфетной продукции соблюдаются. Качество готовой продукции удовлетворительное.

**Рекомендации:** Своевременно размещать ценники на товары, реализуемые в буфете.

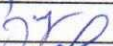
Акт составлен в двух экземплярах:

1 экземпляр – директору школы

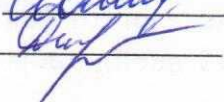
2 экземпляр – заведующей школьной столовой

Председатель:  Н.А.Останина

Члены комиссии:  А.З. Чулякмина

 В.Р. Устинова

 Ю.Н.Сушко

 А.И.Слепнева