

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 5» города Когалыма
(МАОУ «Средняя школа № 5»)**

**АКТ
комиссии общественного контроля
за организацией и качеством питания школьников**

20.10.2024 № 3

Основание: план работы комиссии общественного контроля качества питания школьников, утвержденный приказом директора №623 от 30.08.2024 г.

Комиссия в составе:

Шамькова И.С. – председатель комиссии;

Тангатарова Г.Б.- член родительского комитета 4 –Б класса;

В присутствии администратора зала Коваленко М.Н. составила настоящий акт о том, что 24.10.2024 г. в 14.35 проводилась проверка организации питания учащихся Псмены.

Цель проверки: проверка организации и качества питания учащихся 1-11 классов:

- проверка санитарного состояния обеденного зала;
- проверка организации питания учащихся 1-11 классов;
- контроль за качеством и сроком годности продуктов.

Установлено было следующее:

1. Питание учащихся школы осуществлялось по 10 дню циклического меню:

Снят бракераж готовых блюд:

Обед 2кл	Обед 2 смена, с род. доплатой
-рассольник ленинградский со сметанной; - тефтели из говядины с соусом томатным; - каша гречневая рассыпчатая; -напиток из смеси ягод я-Яшка №1; -хлеб пшеничный.	-рассольник ленинградский со сметанной; - тефтели из говядины с соусом томатным; - каша гречневая рассыпчатая; -напиток из смеси ягод я-Яшка №1; -хлеб пшеничный.

В присутствии классных руководителей осуществлялось питание учащихся льготной категории 6-7 классов.

В ходе проверки выявлено:

- соответствие циклического меню ежедневному,
- необоснованной замены блюд нет,
- температура блюд при раздаче соответствует требованиям.

Комиссия посетила пищеблок.

Нарушений не выявлено:

- снижение сорта, категории продукции не наблюдалось,
- имеется наличие необходимого запаса продуктов на складах пищеблоков,

- качество и сроки годности продуктов соблюдаются.

Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима: качество мытья посуды, обработки столов соответствует норме. Жалоб по качеству приготовленной пищи со стороны учащихся не было.

Вывод:

- проверка показала соответствие меню на день проверки,
- санитарное состояние обеденного зала соответствует санитарным нормам,
- несвоевременное накрытие столов,
- снижение сорта, категории продукции нет,
- имеется наличие необходимого запаса продуктов на складах пищеблока.

Акт составлен в трёх экземплярах:

1 экземпляр – Тимофеевой С.А.

2 экземпляр – Шамыкова И.С.

3 экземпляр – Шагапову Г.М.

Председатель комиссии:



И.С. Шамыкова

Члены комиссии:



Г.Б. Тангатарова

С актом ознакомлен:

Директор МАОУ «Средняя школа №5»



П.И. Заремский