

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 3»  
(МАОУ «Средняя школа № 3»)**

**АКТ**

Соответствия веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню;  
Проверка качества готовой продукции; правильности заполнения абонементных книжек и соотношение количества питающихся детей с поданными в заявке;  
Бракераж готовой продукции; определение % несъедобности

14.05.2025г.

№9

Основание проверки: Приказ МАОУ «Средняя школа № 3» от 30.08.2024 г. № 398 «О создании комиссии общественного контроля по организации и качеству питания школьников», а также графика проведения проверки питания в школьной столовой в 2024-2025 учебном году.

Комиссия в составе:

1. Долиновская А.Е. – председатель, социальный педагог;
2. Шамаева О.Р. – заместитель директора, ответственный за питание;
3. Клочнева Т.С. - председатель общешкольного родительского комитета;
4. Тилтиньш Э.Ю. - представитель родительской общественности.

В присутствии заведующей производством столовой №3 Ефремовой Н.В.

В ходе проверки за организацией приема пищи учащихся, и соблюдением ими личной гигиены перед приемом пищи, обнаружено:

1. Питание производится согласно графику питания учащихся МАОУ «Средняя школа №3» (II полугодие), утвержденным директором школы Маренюком В.М. 30.08.2024 г. Питание осуществлялось по 3 дню циклического меню. Проведен бракераж готовой продукции

**Рыба запеченная с овощами с пюре картофельным**

**Пюре картофельное**

Внешний вид: пюреобразная масса без комков;

Цвет: светло-бежевый (цвет отварного картофеля);

Вкус и запах: вкус характерный вареному картофелю со сливочным маслом;

Консистенция: масса однородная, воздушная

**Рыба, запеченная с овощами**

Внешний вид: кусок целостный, цвет ровный, сверху «шуба» из тертой моркови и овощей;

консистенция: нежная, сочная

Цвет: светлый;

Вкус: свойственный данному виду продукта.

**Напиток клюквенный**

Внешний вид: прозрачный напиток ярко-красного цвета;  
Вкус и запах: вкус кисло-сладкий; выраженный аромат клюквы  
Консистенция: жидкая, однородная

1. Комиссией произведено взвешивание готовых блюд (завтрак) и изделий.

| Наименование блюд                             | Вес одной порции по меню (общий вес) | Кол-во порций шт. | Выход блюда (гр.) по меню | Выход блюда (гр.) фактически на общее количество порций | Выход блюда (гр.) фактический на одну порцию | Отклонение (+) гр. (-) на одну порцию |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------|
| Рыба запеченная с овощами с пюре картофельным | 320                                  | 5                 | 1600                      | 1606                                                    | 321                                          | +1                                    |
| Напиток клюквенный                            | 200                                  | 5                 | 1000                      | 1025                                                    | 205                                          | +5                                    |
| Хлеб пшеничный                                | 40                                   | 5                 | 200                       | 200                                                     | 40                                           | норма                                 |
| Хлеб ржано-пшеничный                          | 20                                   | 5                 | 100                       | 98                                                      | 19,6                                         | -0,4                                  |

2. Школьная столовая рассчитана на 170 мест.

3. За каждым классом закреплены определенные столы, за которыми они будут питаться на протяжении II полугодия.

4. С классами, принимающими пищу, присутствовали классные руководители или учителя-предметники, проводившие предыдущий урок.

5. За порядком и чистотой в столовой во время приема пищи следят учителя-предметники, ведущие уроки в классах, или классные руководители питающихся классов, дежурный администратор и администратор школьного зала.

6. Питание учащихся контролируется медицинской сестрой.

7. Абонементные книжки заполняются правильно.

8. Количество питающихся детей совпадает с количеством поданных в заявке

9. Учащиеся убрали за собой посуду со стола.

10. Посуда чистая, отколов нет.

11. Процент несъедаемости составляет примерно 30%

Вывод: в ходе проверки рекомендовано следить за соблюдением нормы веса отпускаемой продукции.

Акт составлен в трех экземплярах.

С актом ознакомлены:

Директор МАОУ «Средняя школа №3»

В.М. Маренюк