

**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 % несъедаемости

19.03.2025г.

№7

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. Ключева Т.С. - председатель общешкольного родительского комитета;
4. Тилтиных 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. Овощи слегка пересолены

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	1611	322,2	+2,2
Напиток клюквенный	200	5	1000	1025	205	+5
Хлеб пшеничный	40	5	200	200	40	норма
Хлеб ржано-пшеничный	20	5	100	150	30	+10

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 количеством добавления соли в блюда.

Акт составлен в трех экземплярах.