

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа №1 г. Богданович  
(МОУ СОШ №1)

АКТ № 6

о результатах проверки осуществления контроля по организации школьного питания  
в 2022-2023 учебном году

**Комиссия в составе:**

Председатель комиссии: Ещанова С.М., ответственный за питание в МОУ СОШ №1

Члены комиссии:

Рачева Е.А., заведующая хозяйством

Акопян И.Д., председатель профкома

представители родительской общественности:

Кузнецова К.А

Составили настоящий акт проверки.

**Цель проверки:**

- проверка организации школьного питания в МОУ СОШ №1
- соответствие блюд утвержденному меню
- контрольное взвешивание порций
- температура готовых блюд
- вкусовые качества готовых блюд

**Время проведения проверки: 24.05.2023 г, 9:35**

**Организация школьного питания в МОУ СОШ №1**

Организация питания в МОУ СОШ №1 осуществляется в соответствии со ст. 376 Закона РФ №273-ФЗ «Об образовании» и на основании Постановления Главы ГО Богданович № 1932 от 23.12.2023 года «Об организации питания обучающихся в муниципальных ОО в первом полугодии 2022-2023 уч. года» и Положения об организации питания обучающихся, утверждённого приказом директора № 145/13 01.09.2021 года.

Питание обучающихся организовано по графику питания, в соответствии с режимом работы МОУ СОШ №1. Так, на 2 перемене принимают пищу учащиеся 3-а, 3-б, 3-в, 5-а, 5-б классов. За каждым классом в столовой закреплены столы для приема пищи. Продолжительность перемен для организованного приема пищи составляет 15 минут.

**В ходе проверки выявлено:**

- Соблюдение санитарно- гигиенических норм сотрудниками столовой (внешний вид, спецодежда) соблюдается /не соблюдается
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует норме
- Меню соответствует /не соответствует 2-х недельному примерному меню
- Вкусовые качества соответствуют / не соответствуют предъявляемым требованиям

В ходе проверки было проведено контрольное взвешивание 3-х отдельно взятых порций каждого блюда.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании
1	Рагу из овощей	150	142/170/164	-8/+20/+14
2	Тертая капуста с помидорами	50	52/53/45	+2/+3/+5
3	Суп картофельный с морковью	250		
4	Компот	250	170/187/201	-80/-63/-49
	5 напиток	38	42/30/40	+4/-8/+2

5	Яблоко	117	124, 109, 129 +7/-8/+0	
6				
7				
8				
9				

- Объёмы готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют объёмам заявленным в меню *частично*
- Соблюдение температурного режима блюд соблюдается / не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым / съели более половины / съели всё
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется / не имеется
- Классные сопровождают / не сопровождают учащихся на обед

**Замечания и рекомендации:**

*Контрольное взвешивание порций  
выявлено: есть блюда которые превышают  
порции есть и с недобором. Температура блюд:  
суха соответствует, а вторых блюд 40-51% ЗАС.  
Замечания по вкусовым качествам незначительно  
яблоки по внешнему виду не возбуждают аппети-  
та. Организация школьного питания в МБОУ  
№151 на недостаточном уровне.*

Председатель: \_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

*С.М.*  
*Е.А.*  
*И.Д.*  
*К.А.*

Ещанова С.М.

Рачева Е.А.

Акопян И.Д.

Кузнецова К.А.