

## АКТ № 4

от 13 декабря 2024 года

акт составила комиссия общественного контроля МБОУ СОШ № 20 города Невинномысска в следующем составе:

Е.А.Ткачёва - директор МБОУ СОШ № 20 города Невинномысска;  
О.В.Муренко – зам.директора по УВР, ответственный за организацию питания школьников;  
Каптан Е.В. – член родительского комитета;  
Харченко Т.А. – член родительского комитета;  
Галкина А.В. – член родительского комитета;  
Студенцова А.И. – член родительского комитета.

### Цель проверки:

1. Охват организованным питанием учащихся школы.
2. Учёт ассортимента предлагаемой продукции в школьной столовой.
3. Условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации.
4. Качество приготовляемых блюд.

13 декабря 2024 г. при закладке продуктов питания присутствовали директор школы Е.А.Ткачева, фельдшер школы Яковлева О.Г., ответственный за организацию б/п учащихся Жирова Г.П. и Муренко О.В., член школьного родительского комитета Студенцова А.И.

Членами комиссии было отмечено, что нормы закладки нарушены не были.

Приготовление пищи соответствует технологическим картам, которые имеются в наличии у зав.производством Дьячихина М.В.

В обеденном зале имеется меню, которое соответствует недельному. Заявленные в меню блюда имеются в наличии. Вкусовые качества блюд не нарушены. Выход блюд соответствует норме.

Члены комиссии: Ткачева Е.А., Жирова Г.П., Муренко О.В., Галкина А.В. присутствовали при питании учащихся 1 смены. Питание учащихся проходит на 3 переменах:

- 4 классы на первой перемене;
- 1-е классы на второй перемене;
- 4-5 классы на третьей перемене;
- 8-11 классы на четвертой перемене.

Охват организованным питанием взрослых школьников невысок – 45%. Учащиеся предпочитают самостоятельно приобретать себе порции или буфетную продукцию.

### Меню на 13.12.2024 г.

Прием пищи	Раздел	Блюдо	Выход, г
Завтрак	гор.блюдо	Блинчики со сгущенным молоком	150/60
	сыр	Сыр Российский	15
	масло	Масло сливочное крестьянское	10
	гор.напиток	Чай с лимоном	200/15/7
	хлеб	Хлеб пшеничный формовой 1 сорт	45
	сладкое	Шоколад Россия	60
Обед	1 блюдо	Борщ Ставропольский	200

2 блюдо	Тефтели из говядины с соусом сметанным с томатом	90/20
гарнир	Каша пшеничная рассыпчатая	150
напиток	Компот из черной смородины	200
хлеб бел.	Хлеб пшеничный формовой 1 сорт	20
хлеб черн.	Хлеб Российский	30
сладкое	Шоколад Россия	60

Столы были накрыты вовремя.

В ходе наблюдения, комиссия сделала вывод:

*- завтрак был съеден школьниками на полностью;*

*- обед ученики 3-х классов съели удовлетворительно: пшеничная каша не нравится детям; ситуация во 2-х классах выглядит иначе: большинство учеников 2-х классов не справляются с порцией: в силу своего возраста они съедают либо первое блюдо, либо второе.*

Буфетная продукция, изготавливаемая работниками столовой, пользуется спросом у учащихся. Это пицца, булki, пирожки. Работники столовой разнообразили выпуск буфетной продукции, добавили пирожки с разной начинкой (яблоки, творог, зелень, мясо). Учащиеся раскупают данную продукцию быстро. К каждому купленному продукту выдается пакетик.

Очередь в отделе выдачи готовой продукции небольшая. Ученики могут приобрести порцию на выбор самостоятельно по своему усмотрению.

Фельдшер школы дала пояснения о подсобных помещениях столовой. Холодильник содержится в чистоте и порядке. В холодильнике имеются в наличии суточные пробы. Разные продукты хранятся в разных холодильниках. Имеются холодильники для овощей, мяса, молочных продуктов.

В цехах чисто, работает вытяжка.

В зале регулярно проводится влажная уборка.

**Выводы проверки:**

1. Классным руководителям усилить контроль над учащимися в момент приёма пищи.
2. Работникам пищеблока накрывать порции непосредственно перед приходом учащихся, с тем, чтобы пища оставалась тёплой.
3. Блюда изготавливать строго в соответствии с технологическими картами.
4. Обращать внимание на вкусовые качества блюд.

**Подписи членов комиссии:**

Е.А. Ткачева

Муренко О.В.

Каптан Е.В.

Галкина А.В.

Харченко Т.А.

Студенцова А.И.