

## АКТ 4

### по итогам проведения общественного контроля питания

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Приколотина Н.В. – зам.директора по УВР, ответственный за питание  
Чистилина М.А. – председатель попечительского совета школы,  
Макаренко Е.В. – руководитель МО классных руководителей 1-4 классов,  
Полякова Е.В. – руководитель МО классных руководителей 5-9 классов,  
Телегина С.Ю. – руководитель МО классных руководителей 10-11 классов,  
Плешакова Н.В. – председатель профсоюзного комитета школы  
Составили настоящий акт по итогам проверки организации питания обучающихся МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А. Гагарина»

#### Цель проверки:

1. Предоставление горячего питания школьникам МБОУ «СОШ №50 им. Ю.А.Гагарина».
2. Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов, сроков реализации.
3. Проверка соответствия веса порций выхода готовых блюд
4. Проверка ассортимента и качества продукции в школьном буфете

**Сроки проверки: 28.10 – 01.11.2024 г.**

Проверкой было установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме.
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- На сайте МБОУ «СОШ № 50 им. Ю. А. Гагарина» размещена необходимая информация по организации питания, 10-дневное меню.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет куриных.
- При взвешивании 5 котлет, полученная масса равнялась 454г, что соответствует норме (выход готовой котлеты – 90г).
- При дегустации отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что объем порций соответствует возрастной потребности детей.
- Организация питания: в столовой дежурят учителя, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья и обработки рук имеются раковины, мыло, дезинфицирующие средства. Сушат руки при помощи двух электрических сушилок для рук.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест достаточно. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- Члены комиссии отметили, что учащиеся старших классов предпочитают обедать через раздачу. В основном приобретают котлеты и макароны под соусом, салаты, реже первые блюда. На третье берут сладкий чай или компот.
- На раздаче расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.

**Вывод:** в МБОУ «СОШ № 50 им. Ю. А. Гагарина» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

#### Члены комиссии общественного контроля:

Приколотина Н.В. *[подпись]*  
Чистилина М.А. *[подпись]*  
Макаренко Е.В. *[подпись]*

Полякова Е.В. *[подпись]*  
Телегина С.Ю. *[подпись]*  
Плешакова Н.В. *[подпись]*