

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 19 г. Томска

АКТ

проверки организации и качества питания обучающихся общественной комиссией
по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
от 07.09.2022 года

Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МАОУСОШ № 19 г. Томска в составе:

Скирневская Е.Н., председатель Управляющего Совета - председатель общественной комиссии;

Игнатова Н.С., член родительского комитета от 4Б класса;

Павлова А.Ф., член родительского комитета от 4Б класса;

Проданова Е.А., учитель биологии – секретарь комиссии,

провела проверку организации и качества питания обучающихся МАОУСОШ № 19 г. Томска в сентябре 2022 года.

Комиссия установила следующее:

1. 07.09.2022 года обучающимся школы предложено разнообразное меню, которое находится на стенде и на сайте школы.

2. В меню столовой отсутствуют продукты, запрещённые к реализации.

3. При дегустации блюд отмечено, что вкусовые качества готовых блюд достаточно высокие.

Обучающимся было предложено следующее:

на завтрак – творожная запеканка со сгущенным молоком 120/20 г, пирог с картофелем пропеченный 75 г, чай с сахаром сладкий 200г, хлеб пшеничный йодированный 2/30 г, кнели куриные со сливочным маслом - однородные без мякоти 70/5 г., пюре картофельное 150 г без комочков, витаминизированный кисель 200 г, хлеб ржано-пшеничный йодированный 2/30г, мандарин 1 шт., крендель сахарный пропеченный свежий 100 г, клюквенный напиток 200 г;

на обед – щи из свежей капусты со сметаной вкусный, наваристый 210 г; хлеб ржано-пшеничный йодированный свежий, пюре картофельное без комочков 150 г; кнели куриные со сливочным маслом однородные без мякоти 70/5 г.; огурец свежий порционный 20 г, компот из яблок и слив 200 г, чай сладкий 200 г.

4. Температура подачи и пищевая ценность блюд соответствуют нормам.

5. Количество посадочных мест обеденного зала столовой по адресу ул. Центральная, 4а достаточное.

6. Сотрудники пищеблока в спецодежде, в одноразовых защитных масках и перчатках.

7. Организация приёма пищи обучающимися соответствует графику питания.

8. Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам, обеденные столы и скамьи в обеденном зале чистые, работает рециркулятор. Перед входом в обеденный зал имеются умывальники и электрические полотенцесушители, согласно нормам.

Выводы комиссии:

1. Претензии по качеству блюд от обучающихся отсутствуют.

2. Нарушений санитарных норм не установлено.

3. Работа по организации питания обучающихся признана удовлетворительной

Председатель комиссии

Е.Н. Скирневская

Члены комиссии

Н.С. Игнатова

А.Ф.Павлова

Е.А. Проданова