

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

АКТ

о результатах проверки организации и качества питания обучающихся  
общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания  
обучающихся от 03.10.2022 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 03.10.2022 года.

Комиссия установила следующее:

1. 03.10.2022 года обучающимся школы предложено разнообразное меню для  
различных категорий обучающихся, которое находится на стенде и на сайте школы.  
Ежедневное меню соответствует примерному 12-дневному меню.

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 теплая, мягкая, вкусная 120/20  
г, каша геркулесовая молочная со сливочным маслом 210 г, сыр порционный свежий  
20г, ватрушка с повидлом пропеченная 75 г, чай с сахаром сладкий теплый 200г, хлеб  
пшеничный йодированный 2/30 г, ватрушка с творогом пропеченная 75г, сок в  
упаковке 200г, яблоко свежее, йогурт фруктовый свежий 155 г;

на обед – суп картофельный с горохом вкусный, наваристый 200 г; хлеб пшеничный  
йодированный свежий 2/30г, пюре картофельное без комочков 150 г; фрикаделька  
мясная с соусом однородная без мякоти 100 г; огурец свежий порционный 20 г,  
витаминизированный кисель 200 г, чай сладкий 200 г, клюквенный напиток 200 г;

на полдник – ватрушка с творогом 75г, чай с лимоном 200 г, свежий фрукт 1 шт.

В ассортименте имеется свежая выпечка.

4. Температура подачи и пищевая ценность блюд соответствуют нормам СанПин.

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

6. Сотрудники пищеблока находятся в спецодежде. Культура обслуживания персоналом  
школьной столовой на хорошем уровне.

7. Организация приёма пищи обучающимися соответствует графику питания. Классные  
руководители сопровождали обучающихся в столовую. После приема пищи классы  
выходили в сопровождении классного руководителя.

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

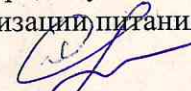
**Выводы комиссии:**

1. Претензии по качеству блюд от обучающихся отсутствуют.


2. Нарушений санитарных норм не установлено.

3. Все мероприятия по организации питания соблюдены.

Председатель комиссии

 Е.Н. Скирневская

Члены комиссии

 Н.С. Игнатова

А.Ф. Павлова

Е.А. Проданова