

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 07.11.2022 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;

Борисова Альфия Фаридовна, член родительского комитета 5В класса,  
Григорьева - Реут Мария Леонидовна, член родительского комитета 1В класса.

Проданова Е.А., учитель биологии – секретарь комиссии,  
провела проверку организации и качества питания обучающихся МАОУСОШ № 19 г.  
Томска 07.11.2022 года в 1 смену с 09.30 до 09.50 часов.

Количество классов – 7.

Количество обучающихся – 150 человек.

Комиссия установила следующее:

1. 07.11.2022 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 – каша рисовая молочная со сливочным маслом 205 г, сыр порционный  
свежий 25г, чай с сахаром сладкий тёплый 200г, хлеб пшеничный йодированный 2/30  
г, яблоко свежее 150г, для обучающихся с ОВЗ: мандарин 1 шт., пирог с картофелем  
75г, сок в упаковке 200г;  
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

А.Ф. Борисова

М.Л. Григорьева-Реут

Е.А. Проданова

