

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 17.04.2023 года

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

председателя общественной комиссии Скирневской Е.Н., председателя Управляющего Совета;  
членов комиссии: Григорьевой-Реут М.Л., члена родительского комитета от 1В класса; Борисовой  
А.Ф., члена родительского комитета от 5В класса;  
Продановой Е.А., учителя биологии – секретаря комиссии,  
провела проверку организации и качества питания обучающихся МАОУСОШ № 19 г. Томска  
17.04.2023 года в 1 смену с 09.30 до 09.50 часов.

Количество классов	Количество обучающихся
6	150

Комиссия установила следующее:

- 17.04.2023 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.
- В меню столовой отсутствуют продукты, запрещённые к реализации.
- При дегустации блюд отмечено, что вкусовые качества готовых блюд достаточно высокие. Обучающимся было предложено следующее:  
на завтрак для ОВЗ до 11 лет – ватрушка с повидлом 75 г, яблоко свежее 1 шт, сок в тетрапаке 200 г;  
на завтрак – макароны отварные мягкие 150 г, фрикаделька куриная с соусом 100 г, огурец свежий 30 г, витаминизированный кисель сладкий 200 г, хлеб свежий пшеничный йодированный 2/25 г;  
для ОВЗ с 12 лет - ватрушка с повидлом 75 г, хлеб свежий пшеничный йодированный 2/25, каша молочная геркулесовая со сливочным маслом 210 г, чай сладкий 200 г.  
В ассортименте имеется свежая выпечка.
- Температура подачи и пищевая ценность блюд соответствуют нормам СанПин.
- Количество посадочных мест обеденного зала столовой по адресу ул. Центральная, 4а достаточное.
- Сотрудники пищеблока находятся в спецодежде. Культура обслуживания персоналом школьной столовой на хорошем уровне.
- Организация приёма пищи обучающимися соответствует графику питания. Классные руководители сопровождали обучающихся в столовую. После приема пищи классы выходили в сопровождении классного руководителя.
- 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.
- Часть детей не употребляли что было предложено в меню, из опроса было выявлено, что они такое не едят. Они самостоятельно приобретают что-то другое (выпечка).

**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

М.Л. Григорьева-Реут

А.Ф. Борисова

Е.А. Проданова