

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 26.01.2023 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 26.01.2023 года во 2 смену с 15.00 до 15.15 часов.

Количество классов – 6.

Количество обучающихся – 150 человек.

Комиссия установила следующее:

1. 26.01.2023 года обучающимся школы предложено разнообразное меню для
различных категорий обучающихся, которое находится на стенде и на сайте школы.
Ежедневное меню соответствует примерно 12-дневному меню.

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

3. При дегустации блюдо отмечено, что вкусовые качества готовых блюд достаточно
высокие. Обучающимся было предложено следующее:

на обед – рассольник «Ленинградский» вкусный, наваристый, со сметаной 200 г/10;

хлеб ржано-пшеничный йодированный свежий 2/25г, гречка отварная 150 г; тефтели

мясные с соусом однородные без мякоти 100 г; компот из яблок и слив 200 г;

на полдник – ватрушка с повидлом пропеченная 75 г, чай с сахаром сладкий 200 г,
свежий фрукт (яблоко) - 1 шт.

В ассортименте имеется свежая выпечка, которую дети могут приобрести во время
перемены.

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