

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 20.02.2023 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  
20.02.2023 года в 1 смену с 09.30 до 09.50 часов.

| Количество классов | Количество обучающихся |
|--------------------|------------------------|
| 6                  | 130                    |

Комиссия установила следующее:

- 20.02.2023 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 – каша молочная геркулесовая со сливочным маслом 210 г, ватрушка с повидлом 75 г, яблоко свежее 1 шт, сок в тетропаке 200г, чай сладкий 200 г,  
на завтрак – макароны отварные 150 г, фрикаделька куриная с соусом 70/30 г, кондитерское изделие (вместо огурца порционного) - 1 шт, кисель витаминизированный сладкий 200 г;  
для ОВЗ с 12 лет - ватрушка с повидлом 75 г, хлеб свежий ржано-пшеничный йодированный 2/25, каша молочная геркулесовая со сливочным маслом 210 г, яблоко свежее 1 шт., 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:**

- Претензии по качеству блюд от обучающихся отсутствуют.
- Нарушений санитарных норм не установлено.
- Все мероприятия по организации питания соблюдены.

Председатель комиссии

Е.Н. Скирневская

Члены комиссии

М.Л. Григорьева-Реут

Е.А. Проданова

А.Ф. Борисова

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 20.02.2023 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 20.02.2023 года во 2 смену с 15.00 до 15.15 часов.

Количество классов – 6.

Количество обучающихся – 140 человек.

Комиссия установила следующее:

1. 20.02.2023 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.

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 обед – борщ вкусный, наваристый, со сметаной 250 г/10;

хлеб пшеничный йодированный свежий 2/25г, макароны отварные 150 г; фрикаделька  
куриная с соусом 100 г, огурец свежий порционно 40г; кисель витаминизированный  
200 г;

на полдник – ватрушка с творогом пропеченная 75 г, чай с лимоном и 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 приёма 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

Члены комиссии

Е.Н. Скирневская

Н.С. Игнатова

А.Ф. Павлова

Е.А. Проданова

А.Е. Дугышева