

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 01.12.2023 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;

членов комиссии:

Игнатовой Н.С., члена родительского комитета от 7Б класса;

Борисовой А.Ф., члена родительского комитета от 6В класса;

Павловой А.Ф., члена родительского комитета от 5Б класса;

Продановой Е.А., учителя биологии – секретарь комиссии,

провела проверку организации и качества питания обучающихся МАОУСОШ № 19 г.
Томска 01.12.2023 года в 1 смену с 09.30 до 09.50 часов.

Количество классов – 6.

Количество обучающихся – 120 человек.

Комиссия установила следующее:

1. 01.12.2023 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:

Завтрак – макароны отварные проваренные 150 г, фрикаделька куриная с соусом
однородная 100 г, огурец свежий порционно 30 г, кисель витаминизированный 200 г,
хлеб пшеничный йодированный 2/25г.

Для обучающихся с ОВЗ – каша пшеничная свежая 150г, чай сладкий 200 г, ватрушка с
повидлом свежая 75г.

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, имеется 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. Борисова

Е.А. Проданова

А.Ф. Павлова