

**Акт проверки столовой МАОУ СОШ №41 г.Томска  
12.01.2024г.**

**Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания  
обучающихся МАОУ СОШ №41 г.Томска**

в составе:

Семченко Л. П, педагога – библиотекаря,

Полюшко С.Н, родителя уч-ся 5 класса,

Шогаёсовой Н.В., родителя уч-ся 4 класса

провела анкетирование обучающихся начальной школы и работников школы по организации здорового питания в школьной столовой и составила настоящий акт.

В опросе приняли участие –105 учащихся и 6 педагогов.

Работа общепита устраивает 93 человека, не устраивает – 18 человек.

Были высказаны замечания:

	<b>Замечания</b>
<b>Меню, ассортимент продукции</b>	Меню второй смены устраивает многих. Меню первой смены однообразное. Часто дают каши в первую смену. Отсутствует ассортимент блюд свободного выбора. В качестве фруктов детям дают только яблоки. Не соответствует объем напитков. Для аллергиков нет взаимозаменяемости продуктов.
<b>Вкус и качество реализуемой продукции</b>	Многим блюда нравятся, особенно во 2 смену. Замечания в 1 смене на качество каш, иногда на температуру подачи блюд.
<b>Санитарное состояние</b>	Пищу привозят 2 раза в 2 смены в контейнерах, термосах для сохранения температурного режима. Каждому ребёнку выдаётся питание в индивидуальной упаковке, одноразовой посуде с одноразовыми приборами.
<b>Очереди у линии раздачи</b>	Приём пищи в 2 смены по графику, поэтому очереди отсутствуют.
<b>Культура обслуживания</b>	Хотелось бы, чтобы Раздатчица желала детям : «Приятного аппетита», знакомила с меню. Отсутствие салфеток

**Предложения по улучшению питания в школе**

1. Соблюдать температуру подачи блюд
2. Соблюдать технологию приготовления блюд
3. Изменить меню для 1 смены.
4. Для приготовления компотов использовать сухофрукты хорошего качества.
5. Расширить ассортимент фруктов
6. Ежедневно вывешивать меню для 1 и 2 смены, для детей с ОВЗ
7. Для аллергиков, больных сахарным диабетом привозить взаимозаменяемые блюда
8. Бракеражной комиссии ежедневно проводить бракераж блюд, проверять соответствие меню, выход блюд
9. Напитки подавать в полном объёме согласно меню
10. Организовать продажу соков, морсов и выпечки
11. Раздатчице быть доброжелательнее к детям, знакомить с ассортиментом блюд

Члены комиссии:

 Л.П. Семченко  
 С.Н. Полюшко  
 Н.В. Шогаёсова