

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 15 октября 2025 года

Комиссия в составе:

Дорофеевой В.Е., родительницы 8 класса

Володько А.С., родительницы 2 класса

Мукониной Л.Н., медсестры школы

Агеевой В.В., ответственной за питание

составили настоящий акт в том, что 15 октября 2025 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.25 час. (большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

- Школьной столовой на 15 октября было предложено: биточек из курицы, каша гречневая рассыпчатая, салат из свеклы и зеленого горошка, кофейный напиток без молока, хлеб пшеничный, обогащенный йодказеином.

- Ежедневное меню вывешено в удобном для ознакомления родителей и детей месте. (Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.)

- Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии .

При взвешивании 3 порций биточка из курицы, каши гречневой рассыпчатой, салата из свеклы и зеленого горошка , полученная масса равнялась 840 г, что соответствует норме (выход горячего блюда – 280г).

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

- Организация питания: в столовую детей приводит классный руководитель, который напоминает им о том, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Вытирают руки учащиеся бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются столы в соответствии с сан.-эпид. требованиями. Посадочных мест детям хватает.

- Комиссия посетила пищеблок. У всех проверяющих, на момент проверки, имелись санитарные книжки. Нарушений не было выявлено.

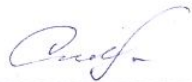
- Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

- Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде, они пользуются масками, раздачу приготовленной пищи производят в перчатках.

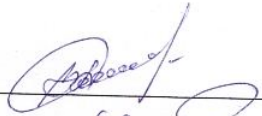
ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

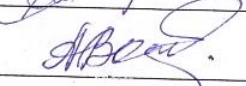
1. Соблюдать температурный режим подачи блюд.

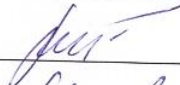
2. Использовать в работе агитационный материал.

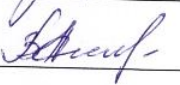
С актом комиссии ознакомлена повар  Симченко Л.А.

С актом ознакомлены:

Дорофеева В.Е.  родительница 8 класса

Володько А.С.  родительница 2 класса

Муконина Л.Н.  медсестра

Агеева В.В.  ответственная за питание