

АКТ № 1

проверки школьной столовой МАОУ «Школа № 94»

комиссией по контролю организации питания обучающихся

от 18.09.2026 года

Комиссия в составе: Олейник НВ. заместитель директора по ВР, Родина Л.А. заместитель директора по УВР, член школьной комиссии по организации питания, Стрельцова М.Н.- член школьной комиссии по организации питания, Ляшенко И.А., родитель учащегося 9 Б класса составили настоящий акт в том, что 18.09.2026г. с 09.30 до 10.30 (завтрак) была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин.

В ходе проверки выявлено:

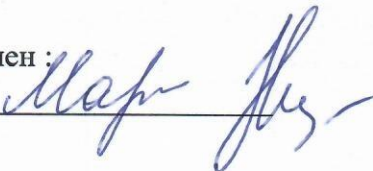
направление проверки	результат
температура подачи блюд	завтрак 1-4 кл. 5-11 кл.- гуляш мясной из свинины, гарнир-каша пшеничная рассыпчатая - t подачи-65 ⁰ t ,чай с сахаром и лимоном в 1-4 классах, чай фруктовый со смородиной в 5-11 классах - t подачи 75 ⁰ температура подачи блюд соответствует нормативам
весовое соответствие блюд	Контрольное взвешивание поданных блюд соответствовало норме выхода по меню на завтрак 1-4 кл.-гуляш из свинины и составляло: 100 г для 5-11 кл.-100г., гарнир каша пшеничная рассыпчатая 1-4 кл.-150г., 5-11 кл.-180г., чай с сахаром и лимоном, чай фруктовый -200 мл, закуска 1-4 классы- салат из свежих помидоров- 60 гр, закуска 5-11 классы- салат зеленый с огурцами и помидорами- 100 г
вкусовые качества готового блюда	Блюда ,поданные на завтрак соответствовали меню на 18.09.2026 : 1-4 кл.,5-11 кл. : гуляш из свинины, гарнир каша пшеничная, рассыпчатая. внешний вид- гуляш хорошо протушен, консистенция сочная вкус мяса свинины, в меру соленный, пшеничная каша каша на гарнир, рассыпчатая без комочков, чай в меру сладкий ; овощи в салате хорошего качества, без повреждений

Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Блюда соответствовали меню на 18.09.2026 поданные на завтрак 1-4 кл, 5-11 кл.
---	--

Организация питания: Питание осуществлялось в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы. Санитарно-гигиенические нормы и требования соблюдаются в полном объеме, ведутся соответствующие журналы, обрабатываются столы в соответствии с графиком. Детям организовано мытье рук с дезинфицирующими средствами, теплой водой. Сотрудники столовой в специальной форме и перчатках. Посуда для подачи блюд чистая без сколов, прошла обработку в соответствии с санитарными нормами в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. На столах салфетки. После приема пищи объем пищевых отходов незначителен, что свидетельствует о том, приготовленные блюда детям понравились.

Согласно графику, на переменах в столовой дежурили дежурные учителя. Во время питания обучающихся в столовой был порядок. Санитарно-гигиеническое состояние на момент проверки в столовой было удовлетворительное. Бракеражный журнал ведётся. Сертификаты соответствия, декларации на продукцию имеются.

С актом комиссии ознакомлен :
работник пищеблока



Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Олейник Н.В.



Родина Л.А.



Стрельцова М.Н.



Ляшенко И.А.

