

АКТ № 1

проверки школьной столовой в здании начальных классов

МАОУ «Школа № 94» комиссией по контролю организации

питания обучающихся

от 19.09.2025 года

Комиссия в составе: Родина Л.А. заместитель директора по УВР, член школьной комиссии по организации питания, Чистякова В.С.- член школьной комиссии по организации питания, Асатурян А.О., родитель учащегося 1 класса составили настоящий акт в том, что 19.09.2025г. 09.ч.30 мин. (завтрак) была проведена проверка качества питания в школьной столовой в здании начальных классов.

Время проверки: 20 мин.

В ходе проверки выявлено:

направление проверки	результат
температура подачи блюд	завтрак 1-4 кл. - гуляш мясной из свинины ,гарнир каша пшеничная рассыпчатая - t подачи-65 ⁰ t ,чай с сахаром - t подачи 75 ⁰ емпература 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: 92 г, гарнир каша пшеничная рассыпчатая 1-4 кл.-150г., чай с сахаром 200 мл, , закуска-огурец свежий- 60 гр
вкусовые качества готового люда	Блюда ,поданные на завтрак соответствовали меню на 19.09.2025 в 1-4 кл.: гуляш из свинины, гарнир каша пшеничная, рассыпчатая. внешний вид- гуляш хорошо протушен, консистенция сочная вкус мяса свинины, в меру соленый, пшеничная каша каша на гарнир, рассыпчатая без комочков, чай в меру сладкий ; огурцы свежие ,хорошего качества, без повреждений

Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Блюда соответствовали меню на 19.09.2025 поданные на завтрак 1-4 кл, и для детей с ОВЗ
---	---

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 Марченко Н.В. Марченко Н.В.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Родина Л.А.

Чистякова В.С.

Асатурян А.О.