

АКТ № 1

проверки школьной столовой МАОУ «Школа № 94
комиссией по контролю организации питания обучающихся

от 19.09.2025 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 8Б класса составили настоящий акт в том, что 19.09.2025г. 09.ч.30 мин. (завтрак) была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин.

В ходе проверки выявлено:

направление проверки	результат
температура подачи блюд	завтрак 5-11 кл.- гуляш мясной из свинины ,гарнир каша пшеничная рассыпчатая - t подачи-65 ⁰ t ,чай с ахаром - t подачи 75 ⁰ емпература подачи блюд соответствует нормативам
весовое соответствие блюд	Контрольное взвешивание поданных блюд соответствовало норме выхода по меню на завтрак для 5-11 кл. 104г. гарнир каша пшеничная рассыпчатая 5-11 .-183г.,чай с сахаром 200 мл, , закуска- огурец свежий- 60 гр
вкусовые качества готового люда	Блюда ,поданные на завтрак соответствовали меню на 19.09.2025 :: гуляш из свинины, гарнир каша пшеничная, рассыпчатая. нешний 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 5-11 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 :  Ниникашвили Е.И.
работник пищеблока

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Олейник НВ. 

Родина Л.А. 

Стрельцова М.Н. 

Ляшенко И.А. 