

АКТ № 2

проверки школьной столовой МАОУ «Школа № 94

комиссией по контролю организации питания обучающихся

от 16.10.2025 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, Белгородцева С.В., родитель учащейся 1 «В» класса составили настоящий акт в том, что 16.10.2025г. 15.ч.00 мин. (обед) была проведена проверка качества питания в школьной столовой здания начальных классов.

Время проверки: 20 мин.

В ходе проверки выявлено:

направление проверки	результат
температура подачи блюд	Обед 1-4 кл.- щи из свежей капусты с картофелем - t подачи-75°, картофель отварной и тефтели из птицы t подачи-65 °, компот из яблок - t 15 ° Температура подачи блюд соответствует нормативам
весовое соответствие блюд	Контрольное взвешивание поданных блюд соответствовало норме выхода по меню и составляло: 1-4 классы-картофель отварной-153г, тефтели из птицы- 90г, , щи из свежей капусты с картофелем - 202мл., компот из яблок-205 мл, капуста квашеная- 60гр
вкусовые качества готового люда	Блюда, поданные на обед соответствовали меню на 16.10.2025г : щи из свежей капусты с картофелем. Внешний вид – овощи сохранили форму нарезки. Вкус и запах - хорошо выраженные. Цвет - светло-желтый; жир на поверхности желтый. Тефтели из птицы – сочные, структура однородная, пропарены хорошо, приятный вкус и запах; картофель отварной- рассыпчатый; компот из яблок с насыщенным вкусом и цветом, сладкий в меру; капуста квашеная- светлая, вкус соответствует.

Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Блюда соответствовали меню на 16.10.2025 поданные на обед 1-4 кл 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.

Белгородцева С.В.