

АКТ № 2

проверки школьной столовой МАОУ «Школа № 94»

комиссией по контролю организации питания обучающихся

от 16.10.2025 года

Комиссия в составе: Олейник НВ. заместитель директора по ВР член школьной комиссии по организации питания, Стрельцова М.Н.- член школьной комиссии по организации питания, Аветисян А.М., родитель учащегося 7 «А» класса составили настоящий акт в том, что 16.10.2025г. 15.ч.00 мин. (обед) была проведена проверка качества питания в школьной столовой главного здания.

Время проверки: 20 мин.

В ходе проверки выявлено:

направление проверки	результат
температура подачи блюд	обед 5-11 кл.- щи из свежей капусты с картофелем - 1 подачи-76 °, картофель отварной и тефтели из птицы - 1 подачи-65, компот из клубники - 1 16 ° Температура подачи блюд соответствует нормативам
весовое соответствие блюд	Контрольное взвешивание поданных блюд соответствовало норме выхода по меню и составляло: 5-11 классы- картофель отварной-183г, тефтели из птицы-102г, щи из свежей капусты с картофелем - 255мл., компот из клубники-205 мл, капуста квашеная- 60гр
вкусовые качества готового блюда	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	Блюда соответствовали меню на 16.10.2025 поданные на обед 5-11 кл. и для детей с ОВЗ

меню	
------	--

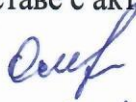
Организация питания: Питание осуществлялось в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы. Санитарно-гигиенические нормы и требования соблюдаются в полном объеме, ведутся соответствующие журналы, обрабатываются столы в соответствии с графиком. Детям организовано мытье рук с дезинфицирующими 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  Ниникашвили Е.И.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Олейник НВ. 

Стрельцова М.Н. 

Аветисян А.М. 